RICETTE BIMBY- FORUM CONTEMPORA

http://www.contempora.it/10.htm (fino al 8/1/2004)

DESSERT

ABETE NATALIZIO....9
ALBERELLI DI NATALE....79
AMOR POLENTA....8
APFELWÄHE....29
APPLE PIE DI ANJA....73
BABA' A MODO MIO....45
BABÀ MODIFICATO....15
BACI DI CIOCCOLATA....65
BAVARESE ALBICOCCHE LA CASELLA....31
BAVARESE LIGHT....73
BIGNÈ....14
BIGNE'....38
BISCOTTI ALL' ALCHERMES....26
BISCOTTI ALLA PANNA....16
BISCOTTI BIANCO-NERI....83
BISCOTTI DELLA NONNA LUISA....51
BISCOTTI DI MAROLA....63
BISCOTTI DI MOSTO ADATTATI....73
BISCOTTI SPEZIATI DI CHOCO....32
BISCUIT ROULADE ALLA FRUTTA....82
BOMBOLONI O CIAMBELLE....54
BOMBOLONI SENZA UOVA....55
BRIOSCHE DI LINA....56
BROWNIES MORBIDI ALLE NOCI....80
BRUTTI MA BUONI....76
BUCCELLATI SICILIANI....84
BUCCELLATO DI LUCCA....16
BUDINO AL CIOCCOLATO....11; 48; 55
BUGIE DI CARNEVALE....50
CAMILLE....48
CANNOLI SICILIANI....67

CAPRESE AL LIMONE....64
CASTAGNACCIO....39
CHEESE CAKE....20
CHEESE CAKE ALLE FRAGOLE....24
CHIACCHIERE....57
CHRISTSTOLLEN....86
CIAMBELLA CON LA RICOTTA....48
CIAMBELLA DELLA NONNA....14
CIAMBELLA DI MELE....35
CIAMBELLA MORBIDA....66
CIAMBELLA SOFFICE....26
CIAMBELLE AMERICANE....60
CIAMBELLINE ALLA MARMELLATA....83
CIAMBELLINE ALLA VANIGLIA....41
CIAMBELLINE DI PATATE....53
CIAMBELLONE DI RICOTTA....22
CIAMELLA AL CAFFÈ....46
CIOCCOBIMBY....50
CIOCCOLATA CALDA....52
COLOMBA....17
COLOMBA PASQUALE....61
COLOMBA PASQUALE "VELOCE"....20
COLOMBINE PASQUALI....18
CREMA AL CAFFÈ....74
CREMA ALLA MENTA....74
CREMA BIMBY....8
CREMA CATALANA....37
CREMA CHANTILLY....37
CREMA DI MANDORLE AL PORTO....67
CREMA PER TORTA AL CIOCCOLATO....47
CREMA PER TORTA PARADISO....78
CREME CARAMEL....12
CRÈME CARAMEL....72
CREMONE BIMBY....16
CREPES CON MARMELLATA DI ARANC....61
CROISSANT....19
CROSTATA....55
CROSTATA D'AUTUNNO....79
CROSTATA DELLA NONNA....26

CROSTATA DI FICHI E ZABAIONE.....39
CROSTATA DI FRUTTA.....68; 69
CROSTATA DI MANDORLE.....69; 70
CROSTATA DI MARMELLATA DI ZUCCA.....79
CROSTATA DI MELE E UVETTA.....28
CROSTATA DI RICOTTA.....47
CROSTATA DI YOGURT E FRUTTA.....58
CROSTATA INTEGRALE E NOCCIOLE.....29
CROSTATA MERINGATA AL LIMONE.....68
DELICATA E PIACEVOLE.....81
DESSERT.....65
DESSERT AL GIANDUIA.....85
DOLCE AI PINOLI.....45
DOLCE ALLA MELAGRANA.....42
DOLCE DI CASTAGNE.....78
DOLCE MATTONE.....71
DOLCETTI DI RISO.....14
FAVE DEI MORTI 2.....41
FIAMME DI CIOCCOLATO.....81
FOCACCE DI PASQUA.....62
FOCACCIA D'AUTUNNO.....32
FOCACCIA DOLCE DI CASTAGNE.....11
FRITTELLE RISO.....58
GELATO AFTER.....71
GELATO AL CAFFÈ.....77
GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO.....23
GELATO AL CIOCCOLATO I.....69
GELATO AL MOU.....15
GELATO AL TORRONCINO.....36
GELATO ALLE NOCCIOLE.....66
GELATO ALLO YOGURT.....24
GELATO CALDO ALLO ZABAIONE.....35
GELATO DELLA ZIA PIA.....22
GELATO DI BANANE.....59
GELATO DI FRAGOLE.....67
GELATO DI RICOTTA.....24
GELATO VERDE MENTA.....70
GIALLETTI.....32
GIRELLE AL PAPAVERO.....51

GRAN TORTA.....10
KOUGELHOPF ALL'ALSAZIANA DOLC.....34
KRAFEN ALLA CREMA.....60
KRAPFEN E CIAMBELLINE.....35
KRUMIRI AL CIOCCOLATO.....25
MACINE.....61
MARITOZZI.....30
MARMELLATA DI CASTAGNE.....40
MARMELLATA DI FICHI.....31
MARMELLATA DI MANDARINI CINESI.....50; 57
MARMORGUGELHUPF.....33
MARZAPANE.....65
MERINGHE.....11; 46
MERINGHE E CORIANDOLI.....13
MONTEBIANCO DI NELLA.....43
MOUSSE DI CIOCCOLATO E CAFFE.....84
MUFFINS LEGGERI.....77
NUTELLA O CREMA GIANDUIA.....9
OSSI DA MORDERE.....38
PAN DI SPAGNA.....55; 68
PAN DI SPAGNA.....10
PANDORO.....85
PANDORO BIMBY.....12
PANDORO VELOCE.....12
PANETTONE PANE DEGLI ANGELI.....48
PANNA COTTA AL CAFFE'.....76
PARDULAS.....19
PARFAIT DI MANDORLE.....23
PASTA FROLLA.....62
PASTA FROLLA.....18
PASTA FROLLA CON MIELE.....11
PASTICCI DI MANDORLE.....16
PASTICCINI DI MANDORLA.....65
PETTOLE.....10
PFLAUMEN KUCHEN (TORTA SUSINE).....74
PIADA DEI MORTI CORRETTA.....44
PIGNA.....64
PINZA ISTRIANA.....72
PIPARELLI.....86

PIZZA BOMBARDONA.....39
PIZZA DOLCE.....36
PLUM-CAKE.....58
ROCHER CASALINGHI.....64
SALAME DI CIOCCOLATO.....21
SALSA PER PROFITEROLES.....55
SAVOIARDI.....17
SCARCELLINE CON DOSI DIMEZZATE.....19
SCHOKOLADE ROULADE.....83
SEBADAS.....56
SEMIFREDDO ARACHIDI CIOCCOLATO.....31
SEMIFREDDO TORRONE E AMARETTI.....45
SIGARETTE DOLCI.....13
SORBETTO DI COCOMERA.....29
STRUDEL AMORE D'ESTATE.....85
STRUDEL DI CILIEGIE.....68
STRUFFOLI.....53
STRUFFOLI DI RITA-.....54
STRUFFOLI DI TESSA.....84
TARTA DE MELOCOTON.....13
TARTUFI DI CASTAGNE.....40
TAZZINE CREMOSE AL CAFFÈ.....72
TIRAMISÙ AL LIMONE.....28
TIRAMISU' ALLA MIA MANIERA.....81
TIRAMI-SU ALL'ANANAS.....82
TIRAMISÙ ORIGINALE.....80
TORRONE TENERO MILA.....49
TORTA 21 MARZO.....59
TORTA AL CIOCCOLATO E AMARENE.....52
TORTA AL CIOCCOLATO FARCITA.....66
TORTA AL COCCO FREDDA.....24
TORTA AL FORMAGGIO.....10
TORTA ALLA FRUTTA.....30
TORTA ALL'AMARETTO.....25
TORTA ALL'ARANCIA.....31
TORTA ALL'ARANCIA.....41
TORTA ALL'ARANCIA.....52
TORTA ALLE NOCI E UVETTE.....40
TORTA ANNA.....30

TORTA ARABA.....59
TORTA BUONA AL CIOCCOLATO.....43
TORTA CIOCCOLATINO.....59
TORTA CON CREMA ALL'ARANCIO.....42
TORTA CON YOGURT ALLA FRUTTA.....21
TORTA CUORE DI CIOCCOLATO.....78
TORTA DI AMARETTI E PERE.....9
TORTA DI ANANAS E NOCI.....19
TORTA DI FRUMENTONE.....63
TORTA DI MELE.....9; 49
TORTA DI MELE.....76; 81
TORTA DI MELE GUSTOSISSIMA.....85
TORTA DI MELE RAPIDA.....80
TORTA DI NOCCIOLE.....37
TORTA DI RICOTTA.....47
TORTA DI ROSE CON MELE.....28
TORTA DI ROSE CON MELE & CO.....54
TORTA DUCHESSA.....21
TORTA FONDENTE ALLE MANDORLE.....23
TORTA LINZ.....75
TORTA MADDALENA.....50
TORTA MANTOVANA.....33
TORTA MARGHERITA.....33
TORTA MARGHERITA ALL'OLIO.....35
TORTA MARIA (CAPRESE).....43
TORTA MARMORIZZATA.....70
TORTA MIMOSA.....22
TORTA MORETTA.....57
TORTA NERA.....63
TORTA PARADISO.....77
TORTA PARIS-BREST.....74
TORTA RICCIOLINA.....27
TORTA ROBIOLA.....17
TORTA SBRISOLONA.....18
TORTA SOFFICE ALLA BANANA.....37
TORTA SOFFICE ALLA MANDORLA.....25
TORTA SOFFICE CON NOCCIOLE.....42
TORTA SOFFICE DI NOCCIOLE.....8
TORTA TATIN.....15

TORTA TENERELLA.....46
TORTA TIPO PANARELLO.....60
TORTA TRICOLORE AL CIOCCOLATO.....44
TORTINE AL CIOCCOLATO E RUM.....8
TORTINO DI RICOTTA AL CACAO.....62
TRECCIA DI PANE ALLE UVETTE.....57
ZABAIONE ALLO SPUMANTE.....87
ZEPPOLE DI MARA CON BIMBY.....14
ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE.....38
ZUCCHERO CARAMELLATO.....12
ZUPPA INGLESE.....75

CREMA BIMBY

500 gr. di latte 100 gr. di zucchero 2 uova 50 gr. di farina 1 bustina di vanillina o scorza di limone 1 cucchiaio colmo di cacao amaro.

Polverizzare lo zucchero e la scorza di limone per 20 sec. A Vel. Turbo. Unire gli altri ingredienti e cuocere: 7 min. 80° Vel. 4. Versare metà della crema in una ciotola, unire il cacao alla crema rimasta e mescolare per 10 sec. A Vel. 4. Versarla accando alla crema gialla. CONSIGLI: si può raddoppiare la dose aumentando a 12 min. il tempo di cottura.

Errata Corrige Libro di Base

TORTA SOFFICE DI NOCCIOLE

300 gr nocciole tostate, 150 gr zucchero, 4 uova intere, 1/2 mis latte se occorre.

Inserire la farfalla e montare a neve i 4 albumi con un pizzico di sale, 1 min vel 2/3. Riporre gli albumi a neve in una terrina. Inserire nel boccale nocciole e zucchero, 30 sec a Turbo. Inserire i tuorli, 20 sec vel 6. Se l'impasto fosse troppo denso aggiungere 1/2 mis latte, 20 sec vel 6. Versare l'impasto nella terrina con gli albumi a neve, tenendo il boccale verso il bordo della terrina, e mescolare con una spatola dal basso verso l'alto. Foderare una teglia con carta da forno ed infornare a 180° per 45 min circa.

AMOR POLENTA

100 gr zucchero 150gr farina sottile per polenta 100 gr farina 0 120 gr di burro 1 misurino di latte 100 gr di nocciole tostate la buccia di limone 2 uova una bustina di lievito per dolci per guarnire: glassa al cioccolato e granella di nocciole

Polverizzare le nocciole 20 sec a vel. Turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale lo zucchero e la buccia di limone 20 sec a vel. Turbo aggiungere poi il burro 20 sec a vel. 4 poi le uova uno alla volta sempre a vel. 4 per altri 20 sec. A questo punto aggiungere le farine il latte e le nocciole in ultimo il lievito mantenendo sempre la stessa velocità. Versare in una teglia rettangolare e cuocere in forno 10 min a 150° 10 min a 180° e 10 min a 200°. Mentre il dolce cuoce in forno preparare la glassa al cioccolato come da manuale aspettare che la torta si raffreddi un po' poi spalmare di glassa e ricoprire di nociole tritate.

Complimenti per la ricetta: è proprio un Amor Polenta!

TORTINE AL CIOCCOLATO E RUM

6 uova, 150 gr, noccioline, 350 gr. cioccolata per copertura 220 gr. Burro morbido, 430 gr. zucchero a velo 180 gr. farina 1 cucchiaino di lievito, 1 cucchiaio di olio, 70 gr rum.

Montare a neve 6 bianchi d’uovo, con la farfalla 3 Min. a vel. 3, versare a parte. Tritare le noccioline 15 Sec. A Turbo, mettere a parte. Trittare 150 gr. di cioccolata per copertura 15 sec. A vel. 5, mettere a parte. Mettere nel boccale i 6 rossi d’uovo, il burro e 180 gr. di zucchero a velo, per 30 sec. A vel. 5. Aggiungere la c cioccolata per copertura tritata, le nocciole, la farina e il lievito per 30 sec. a vel. 5. Mischiare lentamente l’impasto ai bianchi d’uovo. Stendere su una teglia per forno ricoperta di carta (la grandezza della teglia non è indicata). Mettere in forno pre riscaldato 180 gradi per 20 min. (forno ventilato 18 min. a 160 gradi) Mischiare i 250 gr zucchero a velo rimanenti con l’olio e il rum, stendere sulla superficie della torta ancora calda. Appena raffreddata tagliare in quadratini, lasciare sciogliere i rimanenti 200 gr di cioccolata per copertura e intingerci i dolcetti.

La ricetta è VERAMENTE OTTIMA! COMPLIMENTI VIVISSIMI!

ABETE NATALIZIO

80 gr. di farina, 100 gr. di fecola, 200 gr. di zucchero, 180 gr. di mandorle spellate, 150 gr. di burro, 1 pizzico di sale, 1 bustina Pane Angeli, 9 uova.

Triatare le mandorle per 20 sec. a vel. turbo e metterle da parte. Inserire nel boccale lo zucchero: 25 sec. vel. turbo, aggiungere le uova: 1 min. vel. 5. Inserire con lame in movimento a vel. 5, la fecola e le mandorle tritate alternando gli ingredienti e lavorare per 1 min. a vel. 5. Aggiungere il burro molto morbido: 30 sec. vel. 6, la farina ed il sale per 20 sec. vel.5, infine il lievito: 15 sec. vel. 7. Versare il composto in uno stampo a forma di abete, cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 min. circa. Spolverizzare con lo zucchero a velo il dolce già freddo e guarnire con confettini argentati e candeline.

La ricetta è OTTIMA! COMPLIMENTI! Potrebbe essere una buona idea quella di ricoprirla, appena sfornata, con del cioccolato

NUTELLA O CREMA GIANDUIA

Dal Libro di Base. 60 gr. di nocciole tostate, 100 gr. di cioccolato fondente, 100 gr. di zucchero, 70 gr. di burro, 100 gr. di latte.

Polverizzare nel boccale lo zucchero e le nocciole per 30 sec a vel Turbo. Unire il cioccolato e portare per altri 20 sec a vel Turbo. Aggiungere il latte e il burro 5 min 50° vel 4. Travasarla in un vasetto, chiuderlo ermeticamente e conservarlo in frigorifero. Aggiungendo 100 gr di cioccolato bianco si ottiene la nutella.

Ricetta Vorwerk Contempora S.r.l. Vedasi nostro volume "Alla Scoperta di Bimby" pagina 92.

TORTA DI MELE

600 gr di mele golden o renette, 200 gr di zucchero, 50 gr di nocciole, 1 limone, 3 uova, 1 vasetto di yugurt, 70 gr di margarina, 200 gr di farina, 1 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale

Sbucciare e affettare le mele, poi irrorarle con succo di limone. Inserire nel boccale la scorza di limone e le nocciole: 10 sec. vel. turbo. Unire le uova, lo yugurt, la margarina, la farina, il sale e il lievito: 30 sec. vel. 7. Versare metà impasto in una tortiera imburrata (diametro 26 cm), fare uno strato di mele, ricoprire con il restante impasto e terminare con un altro strato di mele. Cuocere in forno caldo per circa 40 min. a 180°. RICETTA TRASCRITTA DA "ALLA SCOPERTA DI BIMBY"

TORTA DI AMARETTI E PERE

200G FARINA, 200GR ZUCCHERO,100GR DI BURRO, 100GR DI AMARETTI, 100GR DI CIOCCOLATO FONDENTE, 2 PERE MEDIE, 3 UOVA 1 BUSTINA DI LIEVITO

Inserire nel boccale lo zucchero, il cioccolato, gli amaretti:10" vel 6, aggiungere le pere tagliate a pezzetti, le uova, il burro morbido:30" vel 6, unire la farina ed infine il lievito 20" vel 5. Versare in una tortiera imburrata ed infarinata ed infornare a 170° per 35' circa

Squisitissima.

PETTOLE

3 MIS. DI ACQUA,2 MIS.DI LATTE,1 CUBETTO DI LIEVITO,1 CUCCHIAINO DI SALE,1 CUCCHIAIO SCARSO DI ZUCCHERO,600 GR.DI FARINA E OLIO PER FRIGGERE.

INSERIRE NEL BOCCALE:ACQUA,LATTE,LIEVITO SALE E ZUCCHERO,1 MIN.50°C VEL.5.AGGIUNGERE LA FARINA,30 SEC.VEL.6,E 1 MIN.VEL.SPIGA.LASCIARE LIEVITARE PER UN'ORA,IN LUOGO TIEPIDO.BUTTARE L'IMPASTO A CUCCHIAIATE NELL'OLIO BOLLENTE E RACCOGLIERLE DORATE.COSPARGERLE DI SALE O ZUCCHERO.VOLENDO SI PUO' AGGIUNGERE UNA PATATA NELL'IMPASTO.

La ricetta è OTTIMA! Perfetta la lievitazione. Giusta la consistenza. A piacere si possono aggiungere all'impasto delle acciughe spezzettate. COMPLIMENTI!

TORTA AL FORMAGGIO

Tritare le noci: 5 sec. vel. Turbo e mettere da parte Inserire nel boccale biscotti e zucchero: 20 sec. vel.Turbo e mettere da parte. Inserire il burro. 1 min. e mezzo, 40° vel.2 Unire i biscotti sbriciolati : 20 sec. vel.6 spatolando. Con il composto foderare una tortiera (diam. 26 cm.) e metterla in frigorifero per 30minuti. Montare a neve gli albumi e metterli da parte. Posizionare la farfalla, inserire nel boccale tuorli e zucchero. 20 sec.vel.3 Aggiungere gli altri ingredienti della farcitura: 20 sec.vel.3. Aggiungere per ultimo gli albumi 50 sec.vel.2, amalgamandoli delicatamente. Versare il composto nella tortiera e cuocere in forno preriscaldato a 140° per 1ora e mezzo circa,. Quando la torta è fredda, decorarla con le noci tritate e una spolverata di zucchero vanigliato.

Vedasi nostro volume "Idee per Torte e Biscotti" pag. 160. Da verificare i gradi di cottura riportati.

PAN DI SPAGNA

6 uova, 250 gr. di farina, 250 gr. di zucchero, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale.

Inserire nel boccale lo zucchero 10 sec. vel. Turbo. Inserire la farfalla, i tuorli d'uovo 1 min. 40° vel. 3. Versare gli albumi e montare per 1 min. a vel. 3. Unire la farina e la vanillina, 1 pizzico di sale 40 sec. vel. 3. Versare l'impasto in uno stampo del diametro di 22 cm. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min. Poi lasciar raffreddare nel forno senza aprire. E' un'ottima base per le torte farcite.

Errata Corrige Libro di Base

GRAN TORTA

180 gr di biscotti secchi 100 gr di burro 100 gr di zucchero 250 gr di mascarpone 250 gr di ricotta 3 tuorli + 3 albumi montati a neve 1 bustina di vanillina 1 cucchiaio di farina marmellata di frutti di bosco succo di limone

Con il boccale perfettamente pulito montare a neve ben ferma gli albumi, come da libro base, e metterli da parte. Foderare una tortiera (a cerniera da 26 cm di diametro) con carta da forno. Inserire nel boccale i biscotti, tritarli grossolanamente con qualche colpo a vel. Turbo, inserire il burro ed amalgamare il tutto per 40 sec. a vel 3 / 4 (controllare che il composto sia omogeneo). Stendere il composto ottenuto sul fondo della teglia, questa è la base della torta (aiutarsi con le mani o con un piccolo mattarello per stendere bene la base). Inserire nel boccale (senza averlo lavato) i tuorli con lo zucchero e la vanillina, sistemare la farfalla e montare per 40 sec. vel. 3, finchè il composto sia spumoso. Togliere la farfalla, aggiungere il mascarpone e la ricotta, mescolare a vel. 3 finchè l'impasto risulti omogeneo (circa 40/50 sec.). A questo punto incorporare delicatamente gli albumi,lame in movimento, mescolando a vel. 2. Stendere la crema sulla base di biscotti ed infornare per 30 minuti a 180°. Nel frattempo mescolare 3 / 4 cucchiai di marmellata con il succo di ½ limone, in questo modo la marmellata avrà un aspetto lucido. Quando la torta è cotta, toglierla dal forno, farla raffreddare un po' e stendere la marmellata sulla superficie, lisciandola il più possibile.

Complimenti per la Sua ricetta. E' veramente ottima!

PASTA FROLLA CON MIELE

350 g farina, 100 g burro, 1 uovo, 100 g zucchero, 2 cucchiai acqua, 1 cucchiaino bicarbonato, 2 cucchiaini miele.

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 30 secondi vel. 6. Non è necessario farla riposare in frigo.

La ricetta è OTTIMA! COMPLIMENTI!

FOCACCIA DOLCE DI CASTAGNE

700 gr castagne; 200gr. zucchero a velo; 100gr. burro; 1 bustina di vanillina; 1 limone con scorza bella; 100gr. mandorle; 5 uova intere; sale fino.

Lavare le castagne, fare un'incisione e bollirle in acqua leggermente salata. A cottura ultimata, scolarle poco per volta, sbucciarle, passarle nel bimby vel. 7 e deporle in una ciotola. Tritare finemente le mandorle pelate e ben asciutte 15'' vel. 9 e metterle da parte. Introdurre il burro a piccoli pezzi e un poco ammorbidito nel boccale e lavorarlo sino ad averlo montato come una crema a vel. 3. Con le lame in movimento unire, alternandoli tra loro, lo zucchero, i tuorli, le mandorle tritate, il passato di castagne, la vanillina, la scorza grattuggiata e il succo della quarta parte di un limone. Mettere questo composto da parte. Lavare e asciugare bene il boccale. Prima di continuare, azionare il forno a 190°. Posizionare la farfalla e montare gli albumi a neve ferma 3' - vel. 4 - 40°. Unire delicatamente gli albumi al composto precedentemente preparato facendoli assorbire un pò per volta. Versare il tutto in una tortiera del diametro di circa 24 cm, a bordi alti, imburrata e infarinata. Infornare il dolce portando il termostato a 180° per 45' circa. La focaccia può essere accompagnata con panna montata , irrorata da zabaione o crema inglese.

Molto buona. Consigliamo di consumarla tutta nell'arco della giornata.

BUDINO AL CIOCCOLATO

Dose per 8 persone: 1 lt di latte, 110 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 80 gr. di burro, 80 gr. di cacao amaro, 1 bustina di vanillina, liquore per lo stampo.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti 12 min. 80° vel. 3. Bagnare di liquore uno stampo grande da budino rigirandolo bene da tutte le parti. Versare la crema ottenuta, lasciarla intiepidire e metterla in frigorifero per almeno tre ore. E' molto gradevole accompagnato da panna montata

MERINGHE

3 albumi, 3 hg di zucchero, un pizzico di sale

Mettere lo zucchero nel bimby e farlo a velo (1 min Vel. turbo), inserire la farfalla, gli albumi ed il sale. Montare per 7 min. vel. 2 a 40°C (è importante che la velocità non superi il 2 altrimenti si smonta tutto). Lasciare raffreddare per 5 minuti con il boccale aperto. Montare per altri 7 minuti vel. 2 e la crema è pronta! Stendere un foglio di carta forno su una teglia e mettere la crema su di essa a cucchiaiate, magari dando qualche forma un po' a punta. Infornare per 60 min. a tem. 100°C (non di più). Finita la cottura si possono farcire (2 a 2) con della panna o immergerle per metà nel cioccolato caldo e lasciarle raffreddare sulla carta forno. Oppure, ancora, invece di farne tante si possono fare due dischi di 2 cm e farcirli di crema pasticcera e ricoprirli di panna o gelato... Basta

un po' di fantasia, si possono anche usare per guarnire torte o gelati o creme... Sono davvero ottime!

Volendo è anche possibile diminuire lo zucchero.

ZUCCHERO CARAMELLATO

150 gr di zucchero, 1/2 mis. di acqua, 1 cucchiaino di succo di limone.

Tratto dal libro : DOLCI AL CUCCHIAIO: In un casseruolino su fuoco moderato, fondere senza mescolare, lo zucchero con l' acqua finchè avrà preso un colore mogano chiaro. Aggiungere il succo di limone ed usarlo immediatamente per rivestire stampi o per caramellare frutta fresca, secca, candita, marzapane ed altro ancora.

PANDORO VELOCE

150g di fecola,150g di farina,150g di zucchero,4 uova, 150g di burro tolto dal frigo da almeno un'ora,1 bicchierino di liquore a piacere,il succo di mezzo limone,1 pizzico di sale,1 bustina di lievito vanigliato,1 busta di zucchero vanigliato.

Versare nel boccale tutto meno lievito e zucchero vanigliato: dare qualche colpo a turbo, poi mescolare a vel.4 per 30" spatolando e vel.6 per 1'. Aggiungere il lievito e continuare per altri 30".Versare in uno stampo a pareti alte,ben imburrato e spolverato di farina e passare subito in forno caldo.Lasciar cuocere per 40' a temperatura moderata senza mai aprire lo sportello.Lasciare poi in forno spento ancora per 5'. Appena sfornato cospargere di zucchero a velo.

Buono!

CREME CARAMEL

Ingr. 250 gr. di latte intero 1 uovo intero 2 tuorli 120 gr. di zucchero I pizzico di vaniglia (facoltativo) 1/2 dose di zucchero caramellato

Preparare il caramello e distribuirlo bene sul fondo e sulle pareti di 4 stampini per crème caramel Inserire nel boccale lo zucchero rimasto e tutti gli altri ingredienti. 2 sec. veL 8 e 60 sec. vel. 1. Versare il composto ottenuto negli stampini e disporli nel Varoma. Sciacquare il boccale e inserire 1/2 lt. d’ acqua : 6 min. IOO° ,vel. I. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine, lasciare intiepidire e mettere poi gli stampini in frigorifero per un paio di ore Sformarli e servirli in piattini individuali. (Dal Libro Dolci al Cucchiaio)

PANDORO BIMBY

275 gr. farina - 100 gr. zucchero - 3 tuorli uovo + 2 uova intere - 50 gr. acqua - 180 gr. burro morbido - 1 bustina vanillina - 1 cubetto lievito birra - 1 pizzico sale

Ricetta tratta da "Idee per torte e biscotti": Nel boccale inserire il burro 3 sec. 40° vel. 4. Aggiungere l'acqua ed il lievito: 20 sec. vel. 4. Unire le uova, lo zucchero e la vanillina 2 min. vel. 4 fino ad ottenere un composto omogeneo. Inserire nel boccale con lame in movim. a vel. 4 la farina: 30 sec. vel. 4. Fermare il robot e lasciar lievitare l'impasto nel boccale finchè raggiunge il coperchio. Sgonfiare la lievitazione 30 sec. vel. 4. Versare il composto in uno stampa da pandoro imburrato e infarinato, coprirlo e lasciarlo lievitare in ambiente caldo finchè non raggiunge il bordo. Cuocere in forno caldo a 220° per 10 min., e a 180° per 25 min. circa. Sformarlo tiepido e ricoprirlo di zucchero vanigliato. Durante la cottura è consigliabile inserire nel forno anche un recipiente pieno d'acqua.

TARTA DE MELOCOTON

1 bizcocho ridondo de 26 cm. De diàmetro, 400 g. (4 cubiletes) de nata liquida, 100 g. (1 cubilete) de azùcar, 4 yogures naturales, el zumo de 1 limon, 100 g. (1 cubilete) de kirch u otro licor, 1 caja de gelatina de limon, 1 bote de 1 kg. De melocotòn en almìbar o cualquier otra fruta (puede ser fresca).

Ponga la mariposa en las cuchillas, vierta en el vaso la nata y montala battendo 15 segundos a velocidad 4. Retire del vaso y reserve. Quite la mariposa. Vierta en el vaso los yogures, el azùcar, el limòn y el kirch y programe 3 minutos, temperatura 70°, velocidad 4. Anada la gelatina y mezcle durante 5 segundos a velocidad 4. A continuaciòn, anada la mitad de la fruta y trocee durante 6 segundos a velocidad 3 ½. Cuqndo la mezcla esté completamente frìa, incorpore al vaso la nata montada y mezcle todo bien con la espàtula. Seguitamente, corte el bizcocho por la mitad en sentido horizontal y coloque una mitad en un molde alto desmontable. Cabralo con el relleno preparado, introduca en el frigorìfico y déjelo reposar hasta que esté cuajado y la gelatina dura. Por ultimo, pincele la otra mitad del bizcocho con la mermelada y tape la tarta. Ponga enzima la fruta reservada e introduca de nuevo en el frigorìfico hasta el momento de servir.

SIGARETTE DOLCI

3 albumi, 150 gr. di zucchero, 75 gr. di burro (piu' burro sufficiente per ungere le placche), 75 gr. di farina, sale.

Fate sciogliere il burro molto lentamente a bagnomaria oppure nel forno a microonde. Scaldate il forno a 220 gradi. Preparate 2 placche da forno imburrate o rivestite con carta da forno. Montate a neve 3 albumi con un pizzico di sale: 2 min., 40°, vel. 2-3. Con le lame in movimento vel. 2-3 incorporate farina e zucchero e per ultimo il burro. Controllate che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura. Mettete 6 cucchiaiate di composto, distanti tra loro, su una placca. Tirate il composto con il cucchiaio per dargli una forma sottile e rettangolare. Infornate la placca e fate cuocere per circa 3 minuti. Quando i bordi saranno piuttosto scuri e il cntro ancora chiaro, togliete dal forno. Prendete un biscotto con una spatola e arrotolatelo intorno a un manico di legno o aiutandovi con le mani per dargli la forma a "sigaretta".Proseguite rapidamente finché i biscotti sono caldi. Infornate l'altra placca e procedete nello stesso modo. E'indispensabile usare due placche, perché devono essere

fredde. Le sigarette possono essere consumate da sole o accompagnate da salse e gelati

MERINGHE E CORIANDOLI

Albumi e zucchero semolato

Inserite la farfalla, Pesate gli albumi (3 o 4 è perfetto) aggiungete il doppio del loro peso di zucchero semolato. A 40° per 10 min vel 2 senza il misurino. Fermate per alcuni minuti continuate a montare senza temperatura a vel 2 per 5 min. Verificate che sia ben duro, bianco e lucido. (capovolgete il boccale a testa in giù il composto non deve spostarsi di una virgola, se dovesse accadere continuate a montare per qualche minuto). Se lo zucchero non fosse sciolto del tutto non è un problema non si sentirà in cottura. Posate a cucchiaiate,o se preferite con la siringa, le meringhe a sopra ad ognuna mettete un "smarties" colorato, inserendolo appena on po'. Cuocete a 100° per 1h anche 1 e 30 se sono molto grosse. Spegnete e lasciatele dentro ad asciugare. Quando il forno sarà quasi freddo assaggiatele se l'interno è ancora un po' umido scaldate ancora a 100° per 5 min, spegnete e lasciatele dentro finché non saranno completamente fredde. Vi assicuro spiritose da vedere e più buone di quelle del fornaio, meno dolci.

Perfetta. COMPLIMENTI!

ZEPPOLE DI MARA CON BIMBY

250 gr. di acqua, 200 gr. di farina, 3 uova (dividere il bianco dal rosso), 20 gr. di burro, un pizzico di sale.

Pesare la farina e metterla in una ciotola. Nel boccale inserire l'acqua e il burro per 5 min. 100° vel. 1. Lentamente portare a velocità 6 quindi versare la farina e dopo 7 secondi spegnere. Attenzione: il boccale scotta. Togliere l'impasto e porlo su un asse di legno, quindi fare intiepidire l'impasto. A boccale raffreddato, spezzettare la pasta e inserirene una parte nel boccale. Aggiungere i rossi d'uovo con lame in movimento vel. 6. Inserire la pasta rimenente e aggiungere i bianchi dell'uovo. Il tutto è da farsi in non più di 13 secondi. Accompagnare con la spatola. Proseguire come da ricetta di Mara per la frittura.

ATTENZIONE: La pasta tende a fare gnocco. Tenere alla base il Bimby (non per il boccale).

DOLCETTI DI RISO

70 gr di zucchero, 50 gr di olio extravergine d'oliva, 250 gr di farina di riso,1/2 cucchiaino di lievito in polvere, 100 ml di acqua, 1 pizzico di bicarbonato di sodio.
Versate nel boccale la farina, lo zucchero, il lievito, il bicarbonato. Aggiungere l'acqua con l'olio e amalgamate: 50" vel 4-5. Mescolate bene fino ad ottenere una pasta piuttosto soda. Versate l'impasto, a cucchiaiate, sulla teglia imburrata. Cuocete in forno a 180° per 35-40'

CIAMBELLA DELLA NONNA

500gr.di farina,200gr di zucchero,2uova,60gr di strutto, scorza di limone grattugiata,1 bustina di lievito,1 bicchiere di latte.

Inserire nel boccale lo zucchero con le uova:1min.a vel.4. Aggiungere la farina,lo strutto, il latte,la scorza del limone grattugiata :1 min.a vel 5 . Aggiungere il lievito:10 sec.a vel.5. Imburrare ed infarinare una tortiera e versare l'impasto ,spolverarlo con un po' di zucchero,cuocere in forno 180°per 30 min.

La torta è buona pur avendo un gusto particolare. Consigliamo di aggiungere un pizzico di sale.

BIGNÈ

150 g di farina, 100 g di burro morbido, 4 uova, 250 g d'acqua, un pizzico di sale.

Inserire nel boccale acqua, sale e burro: 5 min 100° vel 1. Al termine aggiungere dal foro del coperchio la farina: 20 sec vel 4. Cuocere 6 min 90° vel 3. Togliere dal boccale e lasciate raffreddare bene l'impasto. Unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel 4, le uova una alla volta: 30 sec vel 6. Coprire la placca del forno con carta da forno e disporre cucchiaini d'impasto ben distanziati tra loro.Cuocere 15' a 180° e 15' a 200°. LA RICETTA E' TRATTA DAL LIBRO "TORTE E BISCOTTI".

BABÀ MODIFICATO

300 g. farina americana (è preferibile, ma va bene anche la normale)- 50 g. zucchero - 4 uova intere + 2 tuorli - 75 g. burro morbido - 1 cubetto di lievito di birra - 1 pizzico di sale

300 g. farina americana (è preferibile, ma va bene anche la normale)- 50 g. zucchero - 4 uova intere + 2 tuorli - 75 g. burro morbido - 1 cubetto di lievito di birra - 1 pizzico di sale

Trascrivo qui la ricetta di Vera così come si trova sul Vecchio Forum: Inserire nel boccale uova zucchero sale burro e lievito 15 sec. vel 6, aggiungere la farina 20 sec. vel 6 20 sec. vel spiga. Fermare l'apparecchio e lasciar lievitare l'impasto nel bimby per circa 30 min. rimettere in funzione e lavorare 30 sec. vel 6 e 1 min vel spiga. Versare in uno stampo di 32 cm di diametro e 10 cm alto con il buco e lasciar lievitare finche non si riempie. Io di solito accendo il forno a 50 gradi, quando arriva a temperatura spengo e ci metto il baba dentro dopo 1 ora circa quando è lievitato senza aprire il forno accendo a 160 per 20 minuti (forno ventilato) stando attenda che non bruci troppo (se vedo che prende colore abbasso un po’. Intanto che cuoce preparate lo sciroppo con 500 gr acqua 400 zucchero la buccia di un limone 5 min temp 60 vel 1 quasi alla fine aggiungo 1 misurino di rum (o se vi piace piu forte di liquore anche due). Appena tolgo il baba dal forno vi verso un po per volta quasi tutto lo sciroppo (lasciandone un po

per eventualmente bagnare le fette)lasciandolo nella teglia fino a che non si raffredda. Una volta raffreddato capovolgere e guarnire con ciuffetti di panna.

La ricetta è favolosa e i due misurini di Rum sono preferibili.

TORTA TATIN

Ingredienti pasta brisè: 250 gr. di farina 200 gr. di burro 1 uovo 1 pizzico di sale Ingredienti ripieno: 1 kg. ½ di mele verdi molto sode 100 gr. di zucchero 125 gr. di burro

Preparazione pasta brisè: inserire nel boccale gli ingredienti della pasta brisè 30 sec. a vel. 5. La brisè deve essere molto soffice. Preparazione: imburrare una tortiera (non antiaderente) con 100 gr. di burro e distribuire 50 gr. di zucchero. Preparare il caramello mettendo la tortiera sul gas per 15 min. Pronto il caramello spegnere il gas e disporre le mele sbucciate, storsolate e tagliate a quarti sul fondo della tortiera. Spolverizzare con 50 grammi di zucchero e versare 25 grammi di burro fuso. Tirare una sfoglia con la pasta brisè poco più grande della tortiera e stenderla sulle mele facendo rientrare i bordi. Mettere in forno per 30 min. alla temperatura di 180°C. Affinchè la torta non si rompa, appena tolta dal forno, capovolgere immediatamente la tortiera su un piatto da portata.

GELATO AL MOU

1 Lt di latte, 300 gr di panna fresca, 275 gr di zucchero, 1 cucchiaino e mezzo di bicarbonato di sodio, una stecca di vaniglia.

Aprire la stecca di vaniglia da una estremità all'altra in senso vertcale in modo che fuoriesca completamente l'aroma e inserirla nel boccale insieme a tutti gli altri ingredienti. 2 H a 70° vel 1. Lasciar raffreddare, togliere la stecca di vanigliae mettere nel freezer. Al momento di servire mantecare per pochi secondi a vel 4/5. E' davvero squuisito! Per chi volesse ottenere il dolce di latte argentino "Dulce de leche" si deve far cuocere il tutto a bagno maria per 3 h mescolando di tanto in tanto, la miscela assumerà una colorazione ambrata sempre più intensa riducendosi notevolmente di volume. E' la ricetta di Anna Maria Canestri.

Squisito. Complimenti!!!

PASTICCI DI MANDORLE

200 gr mandorle 100 zuccher50 gr fecola di patate 2 albumi 1 cucchiaino di lievito per dolci

Tritare le mandorle 20 sec. a turbo riunirle con la spatola in fondo al boccale ed aggiungere tutti gli altri ingredienti 1min. (anche un po meno se le lame cominciano a girare a vuoto) vel 5 spatolando. ricorpire con carta forno una placca e mettere l'impasto a piccole cucchiaiate un po distanti tra loro. cuocere in forno a 150 per 30 minuti circa. sono eccezionali.....(Ricetta trascritta da Vera sul Vecchio Forum).

CREMONE BIMBY

Cremone Bimby da Dolci al cucchiaio: Cremone Bimby Ingredienti Per 8 persone 1 lt. latte, 200 gr di zucchero, 4 uova, 90 gr di farina, 2 bustine di vanillina o scorza di 1/2 limone, 2 cucchiai colmi di cacao amaro

Esecuzione Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone : 20 sec. vel Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti(meno il cacao) : 12 min. 80° vel. 3. Versare metà della crema in una ciotola, mantenendola inclinata. Aggiungere il cacao alla crema rimasta nel boccale: 20 sec. vel. 4 e versarla nella ciotola accanto alla crema gialla. Lasciare intiepidire e servire. PS se dimezzate le dosi viene liquidissima!!!!!!!!!!

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal libro "Dolci al cucchiaio". Con temperatura 80°-90° viene benissimo anche metà dose.

BUCCELLATO DI LUCCA

FARINA 500GR ZUCCHERO 150GR BURRO 50GR LIEVITO DI BIRRA 1 PANETTO 2 UOVA 1 BICCHIERE DI LATTE UVETTA 50GR (anche 100gr se si preferisce) 2 cucch. SEMI DI ANICE POCO SALE

Fare ammorbidire il burro. Mettere a bagno in acqua tiepida (o se si preferisce in un liquore l uvetta). Scioglere il lievito nel latte 40° 1 min vel. 4 (ovviamente nel boccale). Inserire lo zucchero vel. TURBO 40 sec. Inserire farina 1 uovo burro morbido un pizzico di sale vel 6 1 min. Inserire semi di anice + uvetta vel 2/3 10 sec. + 2 min vel. Spiga. Fatene una palla e lascite lievitare una notte in lugo tiepido coperto da un canovaccio. Con la pasta (la mattina dopo) fate poi dei filoncini e con un coltello fate un taglio in lungo su superficie per facilitarne di nuovo la lievitazione. LASCIARE lievitare 5 ore spennellare con rosso di uovo mescolato al latte e cuocete a forno medio per circa 1 ora. DA CONTROLLARE LA COTTURA...e buon appetito

La ricetta è ottima! Eseguire alla lettera le indicazioni di kiara

BISCOTTI ALLA PANNA

500 gr. di farina; 2 uova; 200 di olio di semi, 100 gr. di panna; 1 cucchiaino colmo di miele; 200 gr. di zucchero; scorza di un limone (io metto la fialetta al limone per dolci; 1 bustina di lievito

Inserire nel boccale la scorza di limone e 20 gr. di zucchero: 30 sec. vel. Turbo (io lo faccio solo con lo zucchero e dopo aggiungo la fialetta al limone) Aggiungere uova, olio, panna e miele: 10 sec. vel. 3. Unire il resto dello zucchero: 20 sec. vel. 3 e infine farina e lievito: 1 min. vel. 7 portando lentamente il tasto da vel. 1 a vel. 7 (io uso sul finale anche un pò la spatola). Foderare una teglia con carta da forno (io fodero la placca del forno). Mettere l'impasto in una sacca da pasticcere e creare tante forme a piacere (io preferisco a cerchio trovo che poi siano più buone). Cuocere in forno a 180° per

15 minuti (io faccio a forno non ventilato 10 minuti a 150° e gli ultimi cinque minuti sempre a 150° a forno ventilato) bisogna stare attenti che vengano ben cotti ma non brucino. Note: E' possibile unire alla metà dell'impasto 30 gr. di cacao per ottenere dei biscotti bicolore (io non ho ancora provato)

Sono buonissimi e molto leggeri. Complimenti. Consigliamo, all'inizio dell'esecuzione, di utilizzare 50 gr. di zucchero per tritare il limone e di utilizzare la vel. 7

SAVOIARDI

4 uova, 120 gr. di zucchero, 100 gr. di farina bianca 00 o per dolci, 40 gr. di fecola di patate, 30 gr. di zucchero velo,1 pizzico di sale, formine di carta alluminio (tipo plumcake)

Ungere le formine di alluminio. A boccale pulito e asciutto inserire 30 gr. di zucchero 20 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Scuotere bene il boccale (deve essere pulito). Posizionare la farfalla e inserire gli albumi e 1 pizzico di sale 3 min. 40° vel. 3 e mettere da parte il tempo necessario per eseguire l'impasto. Senza lavare il boccale e con la farfalla posizionata, inserire i tuorli e lo zucchero 3 min. vel. 3. Unire farina e fecola 2 min. vel. 3. Ad apparecchio fermo aggiungere gli albumi montati e far incorporare per 15 sec. vel. 1. Togliere la farfalla e delicatamente con la spatola raccogliere e mescolare eventuale albume attaccato al boccale. Versare nelle formine pronte 1 cucchiaio o 1 cucchiaio e 1/2 di composto. Spolverizzare con zucchero velo e cuocere per 12 min. 180° con forno ventilato, qualche minuto in più o in meno secondo il proprio forno.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Idee per la cucina Regionale 1 (A)" pag. 78

TORTA ROBIOLA

200 gr. di biscotti (oswego) 100 gr. di burro morbido 200 gr. di zucchero scarsi 1 bustina di vanillina 3 cucchiai rasi di farina 3 uova 2/4 di panna da dolci 1 robiola (200 gr.) 1 cucchiaio di succo di limone

Tritare nel boccale i biscotti 30 sec. vel.turbo,aggiungere il burro e impastare 20 sec.vel 4. Rivestire una tortiera con carta da forno e stendervi l'impasto,pressarlo bene con il batticarni e mettere in frigo.Pulire accuratamente il boccale, poi montarvi le chiare a neve e tenere da parte.Posizionare la farfalla e mettere lo zucchero e i tuorli e lavorare per 1 min. vel 3.Aggiungere poi la vanillina, il limone,la farina setacciata 10 sec. vel 2,la robiola precedentemente schiacciata con una forchetta e la panna non montata 40 sec. vel 3.Aggiungere infine le chiare a neve tenute da parte e amalgamare a vel 2 per pochi secondi.Versare il composto sui biscotti e infornare per 60 minuti a 140-150° C.Una volta cotta dopo che si è raffreddata mantenere in frigorifero.

Gustata fredda è squisita!

COLOMBA

150 gr fecola di patate 150 gr farina 1 mis e 1/2 di zucchero 4 uova 200 gr burro 1/2 mis brandy succo di 172 limone 1 bustina vanillina 1 bustina + 1/2 di lievito 1 pizzico di sale arancia candita (facoltativa)

Inserire nel boccale farina, fecola, burro: 30 sec vel 6-8. Unire gli altri ingredienti: vel.6 spatolando finchè il composto è omogeneo(circa 40 sec.) Infornare a 180° per 40 min.Volendo si può cospargere prima di infornare con mandorle e zucchero in granelli.

Ottima. Consigliamo la Vanillina zuccherata

COLOMBINE PASQUALI

Per la mousse : 200 gr. cioccolato bianco - 6 cucchiai di Vin Santo o Vermouth dolce oppure Crema al Whisky - 2 tuorli e 2 albumi - 500 gr. panna vegetale - 20 gr. di zucchero - 20 gr. burro Per la sfoglia: 300 gr. di farina - 300 gr. di burro congelato a pezzetti - 1 mis. e 1/2 di acqua fredda - 1 cucchiaino di zucchero - 1/2 cucchiaino di sale.

Colombine di sfoglia alla mousse bianca. Preparare la Mousse il giorno prima : Montare la panna vegetale 20/30 sec. Vel. 7/8 e metterla da parte. Nel boccale, senza risciacquarlo, posizionare la farfalla ed inserire il cioccolato , il burro, lo zucchero ed il liquore e riscaldare 4 min. 50° Vel.1. Inserire con le lame in movimento a Vel. 2/3 i tuorli e dopo 2 min. lentamente gli albumi e lasciare montare per 2/3 min. Unire 200 gr. di panna montata lentamente a vel. 2. Lasciare riposare il tutto in frigorifero per 24 ore in un contenitore . Per la sfoglia : Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 15/20 sec. Vel. 6. Tirare la pasta in un rettangolo e ripiegarla in 3 parti. Ripetere la stessa operazione 3 volte (per ogni lato del rettangolo). Con uno stampo fare delle sagome di colombina e sovrapporre 3 strati di pasta sfoglia fissandole con albume sui bordi . Lo strato superiore lucidarlo con albume mescolato al latte. Posizionarle sulla placca del forno e cuocere 15/20 min. a 200°. Quando saranno fredde sollevare uno strato di sfoglia e farcire con la mousse. Guarnire a piacere.

PASTA FROLLA

300 gr di farina, 150 gr di burro (io uso 150 gr di margarina ed è ottima lo stesso), 150 gr di zucchero(io ne uso 100 gr), mezza bustina di lievito, un pizzico di sale, un goccino di marsala, tre tuorli d'uovo.

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e fare andare circa 5/6 sec. a velocita 5/6. Stendere l'impasto con le mani in una padella a cerniera precedentemente imburratta e infarinata, farcirla con la marmellata o nutella e farla riposare in frigor per un'ora; dopodiche infornarla a forno caldo per 45 min.a 160°.

E' squisita. Variante (da provare): anziché la marmellata o la Nutella, provare con le fettine di mele tenute a bagno nel limone con lo zucchero di canna e le cannella. Provatele tutte e due e fateci sapere!

TORTA SBRISOLONA

200 gr burro 200 gr zucchero 250 gr farina bianca 250 gr mandorle sbucciate 150 gr farina gialla 2 tuorli sale 1 bustina di vanillina e la scorza grattuggiata di un limone

Mettere da parte due cucchiai di zucchero. Grattuggiare il limone con un cucchiaio di zucchero 1 min. vel. 7. Inserire le mandorle e dare tre colpi di Turbo. Inserire tutti gli altri ingredienti. Portare a vel. Spiga per 1 min. spatolando. Versare il contenuto del boccale in una ciotola e con i polpastrelli sbriciolarlo direttamente nella tortiera imburrata e infarinata. Durante la cottura gli ingredienti si uniscono tra di loro. Infornare a forno già caldo a 170° per 1 ora circa (se ventilato 160°) A fine cottura lasciare raffreddare e cospargere la torta con i due cucchiai di zucchero messi da parte.

SCARCELLINE CON DOSI DIMEZZATE

Ingredienti: 500 g di farina un pizzico di cremortartaro 2 uova grandi o 3 piccole una bustina di vanillina 100 g di zucchero un pizzico di bicarbonato di sodio 100 g di olio di oliva latte quanto basta un pizzico di sale

Scarcella Questo è un tipico dolce pasquale. Le forme sono molto varie: colombe, cuori, stelle, coniglio, ecc. Inserire nel boccale lo zucchero, l'olio, le uova, la vanillina, un pizzico di bicarbonato, un pizzico di sale e il cremortartaro sciolto in pochissimo latte 8 sec. vel. 5. Portare a vel. 6 e con lame in movimento aggiungere la farina fino a 10-15 sec. Portare a vel. Spiga per un minuto. Dare la forma desiderata. Nel forno ventilato 170° 20-30 min.

TORTA DI ANANAS E NOCI

150 g di zucchero, 200 g di farina, 100 g di burro fuso, 400 g di noci (pesate col guscio), 2 uova, latte q.b, 1/2 bustina di lievito, Per il caramello: 5 cucchiai di zucchero + 2 di acqua.

Inserire uova, zucchero burro latte e lievito: 30 secondi – velocità 5. Preparare il caramello direttamente nella tortiera (cm 24), unire l’ananas, cospargere con le noci tritate e aggiungere il composto. Cuocere in forno per 30 minuti a 180°.

Consigliamo di tritare preventivamente le noci a vel. Turbo per 15 sec. e tenerle da parte. Fondere il burro 1 min. a 40°-50°. Aspettare che si raffreddi il boccale e aggiungere tutti gli altri ingredienti compresa la farina. Proseguire da ricetta.

PARDULAS

Per la pasta: 250 g di farina (meglio “granito”); 25 g di strutto; 2 albumi; un bicchierino di acquavite; latte tiepido; un pizzico di sale. Per il ripieno: 500 g di formaggio fresco leggermente acidulo o di ricotta; 150 g di zucchero; 2 tuorli; la scorza grattugiata di 1 arancia e di 1 limone; una bustina di zafferano. Per guarnire: zucchero a velo.

Impastare la farina con albumi, strutto, acquavite e sale: 1 minuto – velocità 6. Aggiungere, poco per volta, con lame in movimento a velocità 6 il latte tiepido, in modo da ottenere una pasta liscia ed elastica. Lavorare per 1 minuto a

velocità 6 + 1 minuto a velocità Spiga. Lasciarla riposare ben coperta. Nel frattempo preparare il ripieno. Grattugiare il formaggio: 20 secondi – velocità 6. Unire zucchero, tuorli, zafferano, buccia d'arancia e limone: 30 secondi – vel 5. Lasciar riposare l'impasto e nel frattempo riprendere la pasta e tirare la sfoglia sottile, ricavandone dei dischetti del diametro di circa 10 centimetri. Su ognuno dei dischetti posare un po' di ripieno, rialzando i lembi della sfoglia, stringendo la pasta fra le dita per formare tante scodelline dall'orlo ondulato. Disporre i dischetti ripieni su una teglia infarinata. Infornare a 180° per 20 minuti sino alla doratura superiore della formagella. Queste sono le tipiche formagelle che qui in Sardegna si preparano per Pasqua. Si possono preparare ed eventualmente congelare senza cuocere per poi gustarle fragranti quando si vuole! Per rendere il formaggio acidulo potete acquistarlo fresco e poi lasciarlo 1 o 2 giorni fuori dal frigo.

Questo è un dolce tipico sardo. A noi è piaciuto molto.

CROISSANT

500 g farina Manitoba - 10 g sale – 1 cubetto di lievito - 3 uova, 200 g di latte, 50 g di zucchero, 100 g di burro + 150 per la "sfogliata".

Inserire nel boccale 100 gr. di latte (1mis.) 30 sec. 40° vel. 1 Aggiungere 200 gr. di farina e il cubetto di lievito 30- 40 sec. vel. 4 Formare un panetto, fare un taglio a croce e metterlo in una ciotola infarinata, coprire con un canovaccio: il panetto raddoppia. Inserire nel boccale il panetto , la farina, lo zucchero, le uova, il sale, il burro. E portare lentamente a vel. 6.(attenzione, il boccale può vibrare , nessun timore, è normale. Suggeriamo di non mantenere il boccale ma il Bimby alla base). Con lame in movimento a vel. 6 aggiungere poco per volta il latte fino a quando l'impasto si stacca dal boccale. (all'interno del boccale si forma una cupola e dà l'idea che l'impasto sia molle: non è così). Lavorare ancora per 2 min. a vel. Spiga. In una ciotola infarinata mettere l'impasto coperto da un canovaccio: farlo lievitare per circa un'ora. Sul piano di lavoro distribuire della farina mettere l'impasto e sgonfiarlo, creare un rettangolo di circa 40 x 12-15 cm. Mettere il burro congelato e tagliato a pezzetti sulla metà del rettangolo(partendo dalla base) poi questa metà piegarla in due (si forma una sacca) e chiudere bene i bordi. Mettere i lati al contrario, e cioè la base diventa altezza e viceversa portando la parte piegata verso destra. Chiudere a lettera portando la parte sinistra sulla sacca con il burro. Delicatamente con il mattarello formare ancora un rettangolo e poi, avvolgere in carta da forno (noi usiamo spesso la carta oleata, qualche cartoleria la vende e la pasta l'abbiamo lavorata direttamente sulla carta oleata infarinata). Mettere in frigo e lasciare per non meno di 20 min. Ripetere l'operazione per 3 volte (dopo aver piegato la parte sinistra sulla destra). Tagliare l'impasto in due pezzi. Sul ripiano infarinato, o sulla carta da forno oppure carta oleata, creare un rettangolo della mis. di 22x36 cm. Partendo dalla metà di un lato di 36 cm tagliare verso gli angoli opposti a destra e a sinistra. Ripetere sull'altro lato. Tagliare in due, parallelamente al lato più lungo, la parte centrale a forma di rombo per ottenere altri due triangoli. Mettere un cucchiaino di marmellata sulla base del triangolo, arrotolarlo partendo dal bordo più lungo e arcuarlo. Far lievitare tutta la notte, spennellare con latte o con uovo sbattuto, a piacere spolverizzare con zucchero semolato e infornare a 200° per 15 min. Se forno ventilato è meglio a 185°.

Abbiamo provato a semplificare la ricetta, mantenendo come base quella di TRIPIZIA. Tripizia suggerisce di mettere prima il burro a congelare nella pellicola, ricordarsi poi di metterlo sull'impasto velocemente perché con le mani si scalda.

COLOMBA PASQUALE "VELOCE"

300 gr farina, 250 gr zucchero, 80 gr olio, 50 gr mandorle intere e pelate, 50 gr mandorle tritate, 6 uova, scorza di limone, granella di zucchero.

Inserire nel boccale zucchero, scorza di limone, uova (tenere da parte 2 cucchiai di albume) e olio e portare lentamente da vel 1 a vel 9 per 50 sec. Aggiungere dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 7 la farina, le mandorle tritate e il lievito per 10 sec. + 50 sec vel Spiga. Imburrate uno stampo da colomba, versare l'impasto e cuocere in forno già caldo a 180° per 20 min. e a 200° per altri 15'. Spalmare la colomba con l'albume leggermente battuto, cospargerla di granella di zucchero, sistemare le mandorle e cuocere a 180° per pochi minuti. NOTA: si può avere anche la colomba al cioccolato: tritare 100 gr di cioccolato fondente, unire 30 gr di burro 5 min 50° vel 4 e ricoprire la colomba appena cotta poi guarnire con le mandorle. PS: io non l'ho provata però sembra buona !!

CHEESE CAKE

60 gr. di burro 150 gr. di biscotti secchi oppure fette biscottate 1 pizzico di cannella in polvere 1 pizzico di noce moscata 50 gr. di zucchero Per il ripieno 150 gr. di zucchero 6 uova 700 gr. di Philadelfia succo di 1 limone 1 cucchiaino di estratto di vaniglia un quarto di l. di panna liquida.

Fondere il burro 1 min. 50° vel. 1 Inserire biscotti, cannella, noce moscata,e zucchero dare 2 colpi di turbo e poi portare a vel. 6 per 30 sec. se necessario, aiutandosi con la spatola. Imburrare una teglia alta 4 cm. con il diamento 24 cm. e versare il contenuto del boccale. Pressare con le mani facendo in modo che venga uno strato sottile sia sul fondo che sui bordi della teglia. Il bordo alto almeno 3 cm. Scuotere bene il boccale. Ripieno: Montare la panna e mettere da parte. Senza lavare il boccale, inserire lo zucchero, le uova, il philadelfia, il limone, la vaniglia : 2 min. vel. 3. Mentre lavora sembra rimanga liquida, ma non è così: è cremosa. Aggiungere la panna montata delicatamente. Versate nella teglia foderata con i biscotti e infornare per 40 min. 160°. La cottura comincia sui bordi e mano mano che gonfia prende colore anche al centro. Lasciarla raffreddare. Se è fredda di frigo e servita con salsa di fragole, è squisita.

Questa è la classica ricetta di New York.

TORTA DUCHESSA

Per la base : 130 g.mandorle pelate, 130 g zucchero, 130 g burro morbido, 160 g farina. Per la mousse : 200 g cioccolato fondente, 1 mis. latte, 4 uova, 120 g. burro morbido. Per lo zabaione : 1 uovo intero e 1 tuorlo, 1 mis. scarso di marsala, 70 g zucchero.

Preparazione della base : Polverizzare le mandorle e lo zucchero: vel.3/turbo per alcuni secondi. Aggiungere il burro e la farina : vel. 3/6. Preparare 2 dischi (spessore 1/2 cm diametro circa 20/25 cm) su carta per il forno. Cuocere in forno 15/20 min. a 160°. Togliere dal forno e lasciare raffredare. Preaparazione mousse : Inserire la farfalla sulle lame e montare gli albumi con un pizzico di sale 2 min. 40° vel. 2/3 e metterli da parte. Tritare il cioccolato : 20 sec. vel. 3/turbo, unire il latte e cuocere 2 min. 70° vel. 4. Con le lame in movimento aggiungere il burro e i tuorli, uno alla volta, lavorando 20 sec. vel. 7. Versare in una ciotola, lasciare raffreddare, poi unire lentamente gli albumi. Mettere in frigor per almeno 1 ora(per poterlo stendere sui dischi della torta deve essere compatto). Preparazione zabaione : inserire gli ingredienti nel boccale e cuocere 6 min. 70° vel. 4. Lasciare raffreddare. Preparazione torta : in un piatto da portata posizionare il disco per la base della torta, ricoprire con parte della mousse di cioccolato lasciando un piccolo incavo al centro, dove andremo a mettere lo zabaione. Coprire con il secondo disco. Guarnire con la mousse rimasta, ciliege candite e zucchero a velo. Questa torta e' ottima se preparata con un giorno di anticipo e quindi lasciata riposare in frigorifero.

TORTA CON YOGURT ALLA FRUTTA

1 yogurt alla frutta 3 contenit.dello yogurt di farina 1 " " " olio di semi 2 " " " zucchero 4 uova 1/2 fialetta di aroma di mandorle 1 bustina di lievito vanigliato zucchero a velo vanigliato

Inserire yogurt + olio di semi + zucchero + farina + uova + aroma di mandorle. Dare qualche colpetto col Turbo e mescolare 20" vel.6, spatolando. Unire il lievito vanigliato e continuare per altri 10". Versare in una teglia imburrata e infarinata e cuocere in forno caldo (180° nel mio) per 40'. Spegnere il forno e aspettare ancora 5' prima di sfornarla. Cospargerla di zucchero a velo vanigliato.

Dosi esatte: 125 gr. di yogurt, 200 gr. di farina, 100 gr. di olio di semi 180 gr. di zucchero - molto buona

SALAME DI CIOCCOLATO

270G DI BISCOTTI SECCHI,150 G DI ZUCCHERO A VELO,50 G DI CACAO IN POLVERE AMARO, UN UOVO PIU' UN TUORLO, 160 G DI BURRO FUSO, 80 G CI CIOCCOLATO AL LATTE, 50G DI NOCCIOLE.

SBRICIOLARE I BISCOTTI VERSANDOLI NEL BOCCALE CON LAME IN MOVIMENTO A VEL4 PER POCHI SECONDI E METTERE DA PARTE. GRATTUGIARE CIOCCOLATO E NOCCIOLE INSIEME PER 10" VEL 7, E UNIRE AI BISCOTTI SBRICIOLATI. INSERIRE NEL BOCCALE LO ZUCCHERO A VELO, UNIRE LE UOVA, IL CACAO IL BURRO FUSO: 5" VEL3, AGGIUNGERE DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME A VEL 5 I BISCOTTI CON IL CIOCCOLATO E LE NOCCIOLE, SPATOLANDO PER 7". TOGLIERE DAL BOCCALE L'IMPASTO E DISPORLO SU CARTA FORNO, DANDO LA FORMA DI DUE SALAMI, METTERE NEL CONGELATORE PER ALMENO MEZZ'ORA E SERVIRE TAGLIATO A FETTINE. e' BNUONO ANCHE SE SI SOSTITUISCONO 50 G DI

BISCOTTI SECCHI CON 50G DI AMARETTI, E SI PUO' AGGIUNGERE QUALCHE GOCCIA DI LIQUORE.

Consigliamo di spezzattare i biscotti con 3 colpi di turbo, altrimenti viene un salame... troppo magro. Al momento dell'inserimento dei biscotti nel boccale consigliamo la vel. 1 spatolando per evitare di sbriciolare i biscotti.

TORTA MIMOSA

1pan di spagna 1 dose di crema pasticcera 1 scatola di ananas da 500g 500 g panna montata

preparare il pan di spagna e la crema pasticcera. Travasare la crema in una ciotola e lasciarla intiepidire. Tagliare a metà il pan di spagna e formare due dischi. Disporre un disco su un piatto da portata, inzupparlo con il succo di ananas e ricoprirlo con la crema pasticcera. Disporre l'ananas a pezzetti su di essa e ricoprire il tutto con la panna montata. Privare della crosta l'altra metà del pan di spagna e inserire nel boccale la mollica: 2 sec a vel 3. Cospargere con il trito la panna montata disposta sulla torta. Servire subito.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Idee per i Vostri menù" pag. 220.

CIAMBELLONE DI RICOTTA

4 uova intere - 400g zucchero - 400g. ricotta di pecora - 400g scarsi farina (toglierne però due cucchiai) - una bustina di lievito in polvere per dolci - 100g di cioccolato fondente in gocce (se piace)

Montare le uova con lo zucchero per un minuto a vel.4 - aggiungere con lame in movimento la ricotta ed amalgamare - quindi unire la farina e il lievito ed impastare per 2minuti a vel 6. quindi incorporare il cioccolato a velocità 1 oppure spatolando. Versare nello stampo da ciambellone - io uso quello a cerniera - imburrato e infarinato o cosparso di cacao amaro in polvere. infornare nel ripiano basso del forno a 180° per 45' circa. e poi lo lascio raffreddare nel forno. a piacere spolverizzare di zucchero a velo. Una volta ho messo il giambellone nel piatto ed in mezzo ci ho messo una macedonia di frutta sgocciolata con qualche ciuffetto di panna qua e là.

Toglieremmo 1 uovo e 100 g. di zucchero

GELATO DELLA ZIA PIA

4 tuorli d'uovo - 6 cucchiai di zucchero - 1/2 litro di panna fresca

Con la farfalla montare la panna con tre cucchiai di zucchero a vel. 3 per non più di 1 minuto e mettere da parte - montare sempre con la farfalla, i tuorli con gli altri tre cucchiai di zucchero a vel 3 finchè non assumono un aspetto spumoso. miscelare i due composti e versare in uno stampo da plumcake di alluminio o tanti stampini piccoli monoporzione. congelare. un minuto prima di servire bagnare leggermente con acqua calda lo stampo o gli stampini e rivoltarlo/i sul piatto da portata (poi si affetta a mattonella) o sui piattini. guarnire con la salsa

di fragole che trovi sul libro base oppure solo fragole frullate. è molto buono anche servito con cioccolata fondente squagliata a bagno maria con poco latte (gelato e squaglio di cioccolata tiepido)

Troppo caldo...troppe calorie ma buono

TORTA FONDENTE ALLE MANDORLE

100g mandorle - 200g zucchero - 200g cioccolato fondente - 150g burro - una tazzina di caffè amaro ristretto - 5 uova intere - 300g farina "00" - 14g lievito per dolci in polvere - burro per la teglia - cacao amaro in polvere per la teglia - zucchero a velo per guarnire - panna da montare

Polverizzare per 1min. da vel 2 a turbo le mandorle e lo zucchero. Aggiungere il cioccolato ridotto in scacchi, 20sec vel. turbo. Poi il burro a pezzi, il caffè e scaldare per 5min a 50° vel.4. Con lame in movimento a vel. 1 versare le uova una alla volta. poi la farina e il lievito spatolare e poi impastare per 2min a vel. 6, aumentando la velocità a seconda dello stato di miscelazione. versare su di uno stampo a cerniera con carta da forno sul fondo e il bordo imburrato e cosparso di cacao amaro in polvere. infornare nel ripiano in basso del forno per 40min circa a 190°. io la servo fredda ma non metterla in frigo. Una volta tagliata e messa sul piatto di ogni commensale mettere a fianco della fetta poca panna e sulla fetta di torta spolverare zucchero a velo e sopra la panna un po' di cacao amaro in polvere. QUESTA TORTA MI PIACE MOLTISSIMO ANCHE SE è VERAMENTE UNA BOMBA. A ME PIACE MOLTO ANCHE PREPARATA SENZA LIEVITO PER DOLCI... RIMANE MOLTO PIù BASSA ED ASSOMIGLIA AD UNA MATTONELLA. Spero che vi piaccia e che lo staff la giudichi per il suo sapore e non solo per il suo apporto calorico. Una volta ogni tanto vogliamo esagerare? ciao e grazie!

...sembra proprio una mattonella. Il gusto comunque è buono

PARFAIT DI MANDORLE

150 gr. di zucchero, 200 gr. di mandorle pelate, 100 gr. di latte, 10 gr. di gelatina in fogli, 4 uova, 125 gr. di burro morbido, salsa al cioccolato e fiocchi di panna montata per guarnire.

Polverizza lo zucchero 20 sec. vel. Turbo, trita le mandorle inserendole dal foro del coperchio con le lame in movimento: 20 sec. vel. Turbo, poi unisci il latte, la gelatina ammollata in acqua fredda e strizzata e cuoci per 2 Min. a Temp. 70° vel. 4. Dal foro del coperchio con le lame in movimento aggiungi il burro a pezzi e i tuorli uno alla volta, lavorandoli per 20 sec. a vel. 7. Versa in una ciotola e lascia raffreddare. Dopo aver lavato e asciugato il boccale, disponi la farfalla e monta gli albumi a neve. Infine incorporali al composto, versa in uno stampo rettangolare e poni in frigorifero. Sforma il parfait dopo qualche ora guarnendolo con salsa al cioccolato e fiocchetti di panna montata.

A nostro parere si sente troppo il gusto dell'uovo. Ne consigliamo 1 in meno.

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

100GR ZUCCHERO 150GR LATTE 250GR PANNA 125GR CIOCCOLATO BIANCO

INSERIRE LO ZUCCHERO NEL BOCCALE:15 SEC VEL TURBO FACENDO ANDARE LE LAME A VEL 5 INSERIRE IL CIOCCOLATO A PEZZI E PORTARE LA VEL A 8 PER 20 SEC AGGIUNGERE IL LATTE: 4 MIN VEL 1 80°C FARE RAFFREDDARE IL TUTTO DOPO DI CHE AGGIUNGERE LA PANNA 30 SEC VEL 2/3 METTERE IN UN CONTENITORE E CONGELARE

Buonissimo e perfetto di consistenza.

CHEESE CAKE ALLE FRAGOLE

per la base:60gr.di burro 150gr.di biscotti secchi 50gr.di zucchero.per il ripieno:400gr.di ricotta 150gr.di panna fresca 7gr. di gelatina 5 cucchiai di zucchero 2 uova circa mezzo kg. di fragole

fondere il burro 1 min.50°vel.1,inserire i biscotti e lo zucchero dare due colpi di turbo e poi portare a vel.6 per 30 sec. aiutandosi con la spatola.imburrare una teglia a cerchio apribile e stendere bene il composto sul fondo schiacciandolo con un cucchiaio, mettere la tortiera nel congelatore per un quarto d'ora.ripieno:inserire nel boccale ricotta ,panna,zucchero,2 tuorli e la gelatina ammorbidita,1minuto da velocita'3 a vel.6 a parte montare gli albumi a neve(vedi ricetta base)da incorporare delicatamente al composto.distribuite nella tortiera,sopra la base di biscotti,una ventina di fragole,coprite con la crema,livellate e mettete in frigo per almeno 4 ore.al momento di servire guarnire con le restanti fragole e dei ciuffetti di panna montata sprai

In questo periodo è meglio tenerla in frigo dal giorno prima. Per guarnirla e gustarla dovrà essere veramente fredda.

TORTA AL COCCO FREDDA

200 gr di farina di cocco 100 gr di biscotti secchi 80 gr di burro 100 gr di zucchero 1 uovo intero (se piccolo 2) 150 gr di cioccolato fondente e una noce di burro

Mettere i biscotti nel boccale per 10-15” vel 8. Aggiungere il burro molto molto morbido o fuso, l’uovo, lo zucchero e la farina di cocco. Amalgamare per 20-30” a vel 5-6, se occorre riunire il composto con la spatola verso le lame e amalgamare ancora per pochi secondi. Stendere il composto in modo uniforme su una tortiere da 22-24 cm ricoperta di carta stagnola e imburrata, riporre in frigorifero a rassodare almeno 1 ora. Tritare il cioccolato per 30” a turbo e aggiungere la noce di burro 4’ a 50° vel 4. Versare la crema di fondente sulla torta e riporre in frigorifero fino a 10’ prima di servirla (questo tempo di attesa permetterà alla torta di staccarsi meglio). Tagliare quindi le fette dalla teglia e disporle su un piatto. Si possono tagliare a quadretti o come si vuole.

E' stata molto apprezzata perché fredda.

GELATO ALLO YOGURT

500GR YOGURT (SECONDO LE PROPRIE PREFERENZE) 500GR PANNA DA MONTARE FRESCA 200GR ZUCCHERO 1 PIZICO DI SALE)

INSERIRE NEL BOCCALE LO ZUCCHERO 15 SEC VEL TURBO AGGIUNGERE PANNA YOGURT E UN PIZICO DI SALE 45 SEC VEL 2/3 METTERE IN UN CONTENITORE E INSERIRE NEL CONGELATORE A RAFFREDDARE (OVVIAMENTE LO ZUCCHERO PUO ESSERE PIU O MENO A SECONDO DEI PROPRI GUSTI)

Molto buono.

GELATO DI RICOTTA

500 g di ricotta romana, 4 touorli, 100 g di zucchero, 100 g di rhum o brandy, 10 ciliegie candite o sotto spirito per decorare.

Inserite nel boccale tuorli e zucchero: un minuto vel 3. Aggiungete la ricotta: un minuto vel 3 e infine il liquore: 30 sec vel 3. Versate tutto in uno stampo rettangolare, livellatelo bene, coprite con carta d’alluminio e ponete in frigo per 3 ore. Sformate su un piatto da portata e decorate con le ciliegie, poi rimettete in frigo fino al momento di servire.

Consigliamo di lavorare all'inizio lo zucchero per farlo diventare zucchero a velo (15 sec. vel Turbo)

TORTA ALL'AMARETTO

120 gr. farina speciale per torte "Mulino Bianco", 130 gr. amaretti, 100 gr. burro morbido, 100 gr. zucchero (o 80 gr. fruttosio), 2 uova, 1 fialetta aroma limone, 1 bustina vanillina, 1 bustina lievito, 1 pizzico di sale, 3 bicchierini di Amaretto di Saronno, zucchero a velo per la presentazione.

Inserire nel boccale lo zucchero (o il fruttosio): 10 sec. vel.Turbo. Aggiungere gli amaretti: 10 sec. vel.5. Aggiungere il burro, le uova, gli aromi, il liquore, il pizzico di sale: 30 sec. vel.5-6. Versare dal foro del coperchio con lame in movimento la farina preventivamente mischiata con il lievito: 40-50 sec. vel.5. Versare il composto nello stampo a cerchio apribile (da 26 cm.)foderato con carta forno solo sul fondo e infornare subito nella parte inferiore del forno preriscaldato a 160°-165° per circa 22 min. (fino a 25 min. a seconda del forno). Cospargere la torta raffreddata con zucchero a velo al momento di servirla.

La quantità giusta di Amaretto di Saronno è 50 gr.

KRUMIRI AL CIOCCOLATO

KRUMIRI Ingredienti: -250 grammi di farina bianca -250 grammi di farina gialla -300 grammi di burro -4 uova -170 grammi di zucchero - vanillina

Mettere nel boccale la farina gialla e tritarla ancora più fine, 30 sec vel 9. Raccogliere e aggiungere la bianca, lo zucchero e una bustina di vaniglia. Unirvi quindi il burro fatto ammorbidire (ma non sciolto) e le uova intere, amalgamare 30-40 sec vel 4-5 aiutandosi con la spatola. Si deve ottenere una palla di pasta abbastanza compatta, che si metterà a riposare per 30 minuti circa, coperta con un canovaccio. Al termine, introdurre la pasta, poco per volta, in una tasca da pasticciere e spremerne dei biscotti lunghi una decina di centimetri e un pò stretti, su una teglia leggermente imburrata e infarinata, per poi piegarli ad arco un pò aperto. Passare la teglia in forno caldo (c/a 200°) fin quando i Krumiri non saranno dorati (circa 15 minuti). Lasciarli freddare e sciogliere a bagnomaria 100 gr di cioccolato fondente e ricoprire i biscotti per metà. Lasciarli poi freddare su una gratella o carta forno (d'estate ci vuole il frigo, la parte meno fredda).

Sono sufficienti 250 gr. di burro, suggeriamo di mettere solo i tuorli e circa 20 gr. in meno di zucchero. I Krumiri originali sono di pasta abbastanza dura per cui con tanto burro diventano friabili e in più perdono la forma.

TORTA SOFFICE ALLA MANDORLA

100 gr. farina, 35 gr. frumina o maizena, 135 gr. mandorle con pelle, 135 gr. burro morbido, 135 gr. zucchero (o 105 gr. fruttosio), 3 uova, 1 bustina vanillina, 1 fialetta aroma limone, 1 pizzico di sale, 50 gr. vino aromatizzato "crema di mandorla" oppure "cremovo", 1 bustina lievito per dolci, zucchero a velo per la presentazione.

Inserire nel boccale lo zucchero (o fruttosio) con le mandorle: 10-12 sec. vel.Turbo.Aggiungere le uova, il burro, il vino aromatizzato, la vanillina l'aroma limone, il pizzico di sale: 35 sec. vel.5/6.Senza interrompere il movimento delle lame, versare a cucchiaiate dal foro del coperchio a vel.5, la farina e il lievito: circa altri 40-45 sec. Versare il composto nella tortiera a cerchio apribile (26 cm) foderata con carta forno o imburrata e infarinata, infornare subito. Cottura: parte inferiore del forno elettrico preriscaldato a 160°-165° per circa 26-27 min. Cospargere la torta raffredata con zucchero a velo al momento di servirla. Buon appetito!!!

Molto buona!

BISCOTTI ALL' ALCHERMES

500 gr. farina, 200 gr. zucchero (o 155 gr. fruttosio), 1 fialetta aroma alchermes, 1 pizzico di sale, 2 uova, 200 gr. burro un po' morbido, 1 bustina lievito per dolci, latte q.b. per spennellare, zucchero granella.

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale e impastare: 20-30 sec. vel.4/5. Togliere dal boccale, impastare ancora qualche secondo a mano e avvolgere nella pellicola trasparente e mettere a riposare in frigo per circa 20-30 min. prima di utilizzare. Stendere una sfoglia alta 3/4 mm. e ritagliare i biscotti con stampini a piacere, disporli sulla lastra del forno foderata con carta forno (ritagliare i biscotti direttamente sulla carta forno, per evitare spostamenti deleteri per la forma dei biscotti). Spennellare i biscotti con poco latte e cospargere con

zucchero granella. (buoni anche senza la decorazione, se non avete voglia di farla) Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 180°-185° per circa 8-10 min. Ottimi per la prima colazione ed anche per le merende pomeridiane con il tè.

Suggeriamo di mettere gli ingredienti liquidi nel boccale e in un contenitore tutti gli altri ingredienti. Il burro morbido, tagliatelo a pezzi piccoli e mischiatelo con la farina. Gli ingredienti nel contenitore andrete a inserirli con lame in movimento a vel. 5 per 20- 30 secondi. Proseguire come da ricetta di R100. Sono ottimi e leggeri.

CIAMBELLA SOFFICE

300 gr. farina speciale per torte "Mulino Bianco" (oppure 210 gr. farina bianca e 90 gr. frumina o maizena), 180 gr. zucchero (oppure 140 gr. fruttosio), 130 gr. latte parz.screm., 140 gr. burro morbido, 3 uova, 1 fialetta aroma limone, 1 bustina vanillina, 1 pizzico di sale, 1 bustina lievito per dolci, zucchero a velo per la presentazione.

Inserire nel boccale lo zucchero (o il fruttosio): 8-10 sec. vel.Turbo. Aggiungere le uova, il burro, il latte, gli aromi e il pizzico di sale: 30-35 sec. vel.5/6. Versare dal foro del coperchio con lame in movimento a vel.5 la farina e il lievito: circa 40-50 sec. Versare l'impasto in uno stampo da ciambella imburrato e infarinato (diametro cm.26) e cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 160°/165° per circa 33-35 min. Cospargere la ciambella raffreddata e capovolta con lo zucchero a velo al momento di servirla

Ottima. Apprezzatissima!

CROSTATA DELLA NONNA

PER LA PASTA FROLLA: 400g di farina - 140g zucchero - 200g di burro - due pizzichi di sale - 2 uova - PER IL RIPIENO: crema bimby preparata con 1/2 litro di latte (volendo anche al cacao, caffè, io la preparo con la crema normale) PER GUARNIRE: pinoli

E' una crostata molto semplice ma che viene sempre gradita, me la insegnata mia nonna ma lei non credo che abbia i diritti d'autore/copyright su questa ricetta. Qui sotto riporto il procedimento per preparare la pastafrolla... che ho ricopiato da quello che ho scritto per la torta ricciolina, tanto è identico: che pigrona è??? spero non vi risulti noioso. Preparare la PASTAFROLLA con il burro a pezzettoni, però non tutta insieme ma in due volte perché secondo me viene meglio. Quindi metterla in frigo a riposare nel frattempo che prepariamo il ripieno. Per la pastafrolla se ho fretta metto nel boccale tutta insieme, altrimenti se ho tempo metto prima farina sale e zucchero e miscelo a vel 2 poi con lame in movimento aggiungo il burro e lo faccio sbriciolare ed amalgamare bene con la farina poi verso l'uovo e faccio impastare qualche secondo a vel 3/4 e poi qualche secondo a mano, e subito in frigo... il burro non deve liquefarsi altrimenti non viene pastafrolla ma pastamattone. Stendere due sfoglie su due pezzi di carta da forno, quella più spessa metterla insieme alla carta nella teglia, Preparare la CREMA BIMBY servendosi dell'ottima ricetta base sul libro "alla

scoperta di Bimby". versare la crema sopra il primo strato di pastafrolla e livellarla quindi coprire con la sfoglia sottile di pasta aiutandosi con la cartaforno che toglieremo subito, chiudere la pasta sui bordi, bucherellare qua e la con le forbici la superfice e spolverare con i pinoli in ordine sparso a piacere ed infornare immediatamente (per evitare che il calore della crema sciolga troppo il burro della pasta --- oppure versare la crema quando si è un po' raffreddata dopo averla passata a vel 5 per eliminare gli eventuali grumi e la pellicola superficiale che si forma quando si raffredda) nel ripiano basso del forno preriscaldato a 180° cuocere finchè non è dorata in superfice. ciao belli miei

In questa torta suggeriamo di mettere solo 80/100 gr. di zucchero e la buccia di limone grattugiata. Come crema suggeriamo quella al cioccolato altrimenti il il profumo della torta è ottimo ma al palato troppo dolce. Naturalmente è una scelta personale.

TORTA RICCIOLINA

PER LA PASTA FROLLA: 400g di farina - 140g zucchero - 200g di burro - due pizzichi di sale - 2 uova - PER IL RIPIENO: 120g di mandorle pelate - 100g di zucchero - 50g di macedonia candita - 30g di burro fuso - 1 cucchiaio d'acqua - e altri canditi per guarnire - zucchero a velo Bimby. UTENSILE PARTICOLARE: attrezzo per i passatelli oppure schiacciapatate oppure potete provare con la paletta colabrodo che vagamente assomiglia all’utensile per i passatelli (io non ci ho mai provato però).

Preparare la PASTAFROLLA con il burro a pezzettoni, però non tutta insieme ma in due volte perché secondo me viene meglio. Quindi metterla in frigo a riposare nel frattempo che prepariamo il ripieno. Per la pastafrolla se ho fretta metto nel boccale tutta insieme, altrimenti se ho tempo metto prima farina sale e zucchero e miscelo a vel 2 poi con lame in movimento aggiungo il burro e lo faccio sbriciolare ed amalgamare bene con la farina poi verso l'uovo e faccio impastare qualche secondo a vel 3/4 e poi qualche secondo a mano, e subito in frigo... il burro non deve liquefarsi altrimenti non viene pastafrolla ma pastamattone. Per il RIPIENO, senza lavare il boccale (ma avendo cura di togliere il più possibile i residui di pasta), inserire le mandorle, lo zucchero e polverizzare a vel. progressiva fino a TURBO poi aggiungere il burro fuso e l’acqua. Quindi spatolando unire i 50g canditi. Stendere su carta da forno una sfoglia non troppo sottile con metà dell’impasto e mettere pasta e carta tutto nella teglia. Arricciare la pasta sui bordi. Disporre e livellare con un cucchiaio il ripieno. Schiacciate, con l’apposito utensile l’altra metà dell’impasto, ridotto in piccole palline, e ricavatene i passatelli/ricciolini e disponeteli in ordine sparso sopra al ripieno avendo cura di coprirlo completamente. Se non potete fare i passatelli, dovrete stendere la pasta rimanente e ricavarne delle tagliatelle da adagiare sopra il ripieno uniformemente in modo tale che sembrino dei ricciolini. Cuocere in forno preriscaldato a 180° nel ripiano in basso finchè i riccioli non hanno una spetto “cotto”. SforNare e, quando è fredda, sforMare sul piatto da portata, spolverizzare di zucchero a velo e poi qualche candito qua e là per dare colore. Spero che vi piaccia, ciao!

Usando il sistema di sarab74, come logica di inserimento ingredienti e lavorando la pasta per 30 sec. a vel. 6 il risultato è ottimo. La torta è particolarissima,

squisita, bella agli occhi e buona al palato. Abbiamo tagliato la pasta di copertura tipo tagliatelle e intrecciata come frittelle di carnevale. Con lo zucchero velo fa un figurone. Brava sarab74

CROSTATA DI MELE E UVETTA

PER LA PASTA FROLLA = 200g di farina "00" - 100 grammi di burro a temperatura ambiente - 70 g di zucchero - 1 uovo intero - un pizzico di sale. PER IL RIPIENO = una grossa mela dolce o due piccole - 50g di pinoli - 50/100g di uva passa - succo di mezzo limone - due cucchiai di zucchero o meno a seconda di quanto sono dolci le mele (se esagerate con lo zucchero diventa una roba troppo "stucchevole") PER GUARNIRE = zucchero a velo finissimo Bimby

Preparare la pasta inserendo gli ingredienti nel Bimby e il burro a pezzetti, impastare per 30sec. a vel 3/4. togliere l'impasto con cura e impastarlo qualche secondo a mano e mettere in frigo a riposare per 10min. circa. Nel bimby senza lavarlo mettere le mele a spicchietti e dare qualche colpo di turbo per spezzettarle grossolanamente. oppure tagliarle con il coltello a piccoli cubetti se siete dei perfezionisti come me. Versare le mele in una ciotola bagnarle col succo di limone e versare gli altri ingredienti del ripieno mescolando bene con un cucchiaio. Togliere l'impasto dal frigo e stenderlo non troppo sottile altrimenti una volta cotto e tagliato si sbriciola prima di arrivare alla bocca. Io stendo l'impasto in forma circolare col mattarello direttamente su un pezzo di carta da forno così metto direttamente carta da forno e pasta tutto insieme nella teglia a bordi bassi senza rischiare incredibili acrobazie aeree con la pasta stesa in mano che tende a lacerarsi facilmente se è ben fredda come dev'essere. Arricciare la pasta sui bordi, versare il ripieno e livellarlo. mettere la torta nel ripiano basso del forno preriscaldato a 180°, e cuocere finchè i bordi non sono di un bel colore dorato. sfornare e far raffreddare bene; quindi spolverare di zucchero a velo. A volte preparo doppia dose di pastra frolla e prima di cuocere la crostata, copro il ripieno con un altro strato di pasta e lo buco con la forchetta. Si decora molto meglio anche usando carta traforata a fantasia ed ha un aspetto meno "rustico". Fatemi sapere com'è venuta. Il mio goloso marito me la chiede spesso, anche se non è un dolce di alta pasticceria. Ciao

La pasta e l’esecuzione sono perfette. Il gusto è semplicemente... delizioso. Bravissima.

TORTA DI ROSE CON MELE

1 cucchiaio di zucchero,scorza di limone, 1 mis. e 1/2 di latte, 1 cubetto di lievito, 3 cucchiai di olio di semi, 3 tuorli, gr. 350 di farina manitoba, 1 pizzico di sale, 2 o 3 mele gialle. per la farcitura 150 gr. di burro morbido, 150 gr. di zucchero

eseguire la ricetta come da libro base, pulire e tagliare a fette le mele spruzzandole con succo di limone, dopo avere steso l'impasto e averlo spalmato con la crema al burro porre le fettine di mela formando delle file arrotolare l'impasto e proseguire come da ricetta formando le rose (io ne ottengo 18) porle nella teglia far lievitare affinchè non si saranno riunite e cuocere come da ricetta. Un consiglio porre nel fondo della teglia carta da forno bagnata e

strizzata in tale modo la crema al burro non si brucia e forma un caramello dorato.

Variante alla Ricetta "Torta di rose" dal volume "Alla scoperta del Bimby" pag.78 Brava a Mariella.

TIRAMISÙ AL LIMONE

400/500 gr. Savoiardi, 150 gr. Cioccolato bianco Per la crema: 4 uova, 120 gr. Zucchero a velo, 500 gr. Mascarpone, 2 fialette essenza limone e ¼ di mis. di limoncello. Per lo sciroppo: 600 gr. Acqua, succo di 2 limoni, 120 gr. Zucchero, 1 o ½ (come si preferisce) misurino di limoncello.

Procedimento per la crema: Montare gli albumi a neve, (Posizionare la farfalla ed inserire gli albumi con un pizzico di sale nel boccale ben asciutto: 2 min. vel. 2-3. temp. 40°). Aggiungere I tuorli e lo zucchero a velo 3 min. vel.2-3. Aggiungere il mascarpone e l'essenza di limone 3 min. vel.2-3 e mettere da parte. Per lo sciroppo: Senza lavare il boccale, inserire l'acqua, il succo dei limoni, lo zucchero 10 min. vel.2-3 temp.90° . Aggiungere il limoncello e proseguire per altri 2 min. vel 2-3 temp.90°. Inzuppare i savoiardi nello sciroppo e disporli in modo regolare in un vassoio, ricoprirli con uno strato di crema e continuare fino all' esaurimento degli ingredienti. Terminare con la crema e ricoprire la superficie con scagliette di cioccolato bianco. Riporre in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire. E' buonissimo!!

Suggeriamo, come da Volume Idee per Dolci al cucchiaio Gelati e Sorbetto", di utilizzare 50 gr. di cioccolato, 500 gr. di savoiardi e di fare lo sciroppo per 4 min. 50° vel 2. Lo sciroppo può essere anche spruzzato sui savoiardi in quanto immergendoli assorbono troppo liquido. Il gusto è delicato

APFELWÄHE

Ingredienti per 1 teglia 28-30cm Ø, h 3 cm: 200gr farina 1 cucchiaino raso di lievito per dolci 1 cucchiaio di zucchero a velo (25g) 1/2 bicchiere zucchero vanigliato 1 pizzico di sale 100gr burro (temperatura ambiente) 900 g mele ca (Boskop tipo aspre). 30-50gr pane grattugiato o nocciole o mandorle tritate. Salsa legante: 15 g maizena 2 uova 1 pizzico di cannella 200 ml di panna

Impasto: negli ingredienti aggiungere 40 gr. di latte Inserire gli ingredienti nel boccale 15 sec. vel. 6 Stendere su carta da forno l'impasto e metterlo in frigo per 20 min. Mettere nella teglia anche la carta da forno. Aggiustare i bordi e punzecchiare la pasta. Cospargere sulla pasta mandorle tritate (qualche secondo a vel. Turbo). Sbucciare le mele, tagliarle a fettine , posizionarle a raggiera sulla pasta e mettere subito in forno.Non debbono scurirsi. Salsa: inserire gl'ingredienti nel boccale per 30 sec. vel. 6. Proseguire come da ricetta di Antonella. Il risultato è ottimo

SORBETTO DI COCOMERA

700-800 gr di cocomera congelata priva di semi a pezzi tipo cubetti del ghiaccio, 100 gr di zucchero (o più dolce se uno preferisce), una manciata di gocce di cioccolato, cognac a piacere.

Preparare la cocomera la sera prima in modo che congeli bene. Nel Boccale lo zucchero e a turbo per 20" fare il velo. aggiungere la cocomera e se piace a tutti un po' di cognac. 10-20" da vel 7 a vel. 9 lentamente e 20"a vel 4. aggiungere le gocce e mantecare a vel 4 per pochi secondi. Servire nelle coppe e per chi lo desidera altro cognac. e una fogliolina di menta. Provate è d'effetto!

CROSTATA INTEGRALE E NOCCIOLE

100grnocciole o mandorle,100grfarina,100grfarina integrale,130gr burro morbido,1uovo intero e 1tuorlo,70grzucchero,scorza limone gratt,1pizzico sale,mezza bust lievito,2bust vanillina e marmellata a piacere

Trita con bimby la scorza del limone 10 sec a vel turbo e mettila da parte.Metti le nocciole e trita per 20 sec a turbo.Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e impastare per 20 sec a vel 4-5 .Fasciare nella carta da forno e metterla nel frigo per 20/25 min.Metterla nella tortiera con carta da forno guarnire con marmellata(io metto quella di mirtilli)e cuocere in forno caldo per45min a 180°. E' buonissima e io la vario anche con mandorle che è spettacolare.Ciao a tutte e buon appetito

MARITOZZI

500 gr. di farina 80 gr. di zucchero 70 gr. di margarina 1/2 cubetto di lievito 50 gr. di uvetta (facoltativa) 2 mis. di acqua 1 tuorlo 1 pizzico di sale zucchero a velo a piacere

Versare nel boccale acqua, lievito e margarina: 1 min.40° vel.2 Aggiungere farina, zucchero e sale: 30 sec.vel.4 e 30 sec. vel Spiga. Lasciar lievitare direttamente nel boccale per 30 min. coprendo con un panno. Travasare l'impasto sulla spianatoia infarinata e aggiungere l'uvetta precedentemente ammollata, asciagata e infarinata. Ricavare dall'impasto 10 panini ovali, allinearli distanziati sulla piastra del forno ricoperta da carta da forno e lasciarli lievitare ben coperti da un panno per 1 ora circa. Spennellate la superficie con il tuorlo. Preriscaldare il forno a 180°, abbassare a 160° e infornare per 15 min. circa. Sfornarli, spolverizzarlicon zucchero a velo e servirli tiepidi.

Ricetta Vorwerk tratta dal volume 3 Reg. Idee per la cucina regionale. Pag.48

TORTA ALLA FRUTTA

2 h. biscotti savoiardi, 3 uova, 1 h. zucchero, 80 gr. farina, 1/2 l. latte, Alchermes q.b., vanillina, buccia di limone Per la decorazione: pesche sciroppate, 20 fragole, 20 chicchi d'uva nera, 10 ciliegie, 1 banana, 1 arancia, 1 busta di gelatina per dolci, panna (facoltativa)

Preparare la crema pasticcera (abbastanza densa) come da L.B. e farla raffreddare a temperatura ambiente. Bagnare e biscotti nello sciroppo delle

pesche colorato con poco Alchermes. Stenderli in un piatto da portata per tutto il fondo. Deporvi la crema pasticcera, decorare il dolce con le fragole tagliate a metà, la banana a fettine, gli spicchi di arancia e di pesca alternando le ciliegie ed i chicchi d'uva nera. Coprire il tutto con un velo di gelatina calda. Prima di servire aggiungere a piacere dei fiocchi di panna montata. (Ricetta tratta da una confezione di biscotti, ma tradotta ed eseguita con il Bimby sarà certamente più buona!)

Ottima per gusto e... Presentazione

TORTA ANNA

1/2 Kg. farina, 3 uova, 1/2 kg. zucchero, 1 limone, 1/2 kg. burro (!!!), marsala, latte, 1 busta lievito, 1 hg. pinoli, cacao in polvere

Preparare tutti gl'ingredienti. Prestare attenzione al latte tiepido con lievito perché lievitando potrebbe fuoriuscire dal contenitore in cui l'avete messo. Montare il bianco d'uovo come da L.B. e mettere da parte. Senza lavare il boccale, mettere le uova e lo zucchero vel. 6, dopo circa 10 sec. aggiungere il burro morbido, la buccia tritata del limone. Proseguendo sulla vel. 6 incorporare poca per volta la farina spatolando, aggiungere 30 gr. di latte, 30 gr. di marsala, incorporare il bianco montato e per ultimo il latte con il lievito. Si raccomanda il burro molto morbido e di spatolare continuamente. Il tempo, con tutto pronto, dipende dall'esperienza.Noi abbiamo inserito i vari ingredienti a distanza di circa 10 sec. Versare i ¾ della pasta nella teglia imburrata e infarinata . Con la spatola raccogliere verso il centro del boccale la Rimanenza del contenuto, aggiungere un chucchiaio di cacao amaro e mescolare 10 sec. vel. 7. Versare sulla pasta nella teglia guarnire con pinoli e infornare a 160°. Con il nostro forno ventilato sono stati sufficienti 40 min.

BAVARESE ALBICOCCHE LA CASELLA

per la bavarese :3 tuorli, 300 g. latte, 120 zucchero , 10 g. gelatina, 250 g. albicocche, 400g. panna fresca. per la salsa di albicocche : 200 g. albicocche, 30 g. zucchero, succo 1/2 limone.

Montare 400 g. panna come da ricettario base e mettere da parte, inserire la farfalla e montare i tuorli con lo zucchero vel. 3-4 per 2 min. Unire il latte, i fogli di gelatina e cuocere 5 min. 80° vel 4. Aggiungere le albicocche e frullare bene vel. da 3 a 9. Far raffreddare a temperatura ambiente e quando e' ben freddo unire il composto alla panna delicatamente. Porre in frigor un paio d'ore. Servire con la salsa di albicocche : mettere le albicocche il succo di limone e lo zucchero nel boccale per qualche secondo vel. da 3 a 9.

MARMELLATA DI FICHI

1 Kg di fichi sbucciati (se li avete colti voi lasciate pure la buccia!) 600 g di zucchero, succo di 1 limone.

Ribadisco l'inutilità assoluta di sbucciare i fichi se personalmente (o quasi)colti dall'albero e non da terra. Tritare grossolanamente i fichi con qualche colpo di

turbo. Far cuocere 10'a 100°vel.3. Unire lo zucchero e il limone e cuocere ancora 20'a 100° vel.3 e infine 5' o anche più a Varoma, vel. 1-2. Ricetta presa dal Vecchio Forum che l'ha ripresa da vecchi libri Bimby e dalla sottoscritta testata e moooolto gradita!

E' semplicemente squisita.

SEMIFREDDO ARACHIDI CIOCCOLATO

500 ml di panna fresca da montare, 2 cucchiai di zucchero a velo, 150 gr di mandorle o arachidi pralinate, gocce di cioccolato a piacere.

Montare la panna nel BImby freddo, tenuto 10 min in frigo, con la farfalla, 2 cucchiai di zucchero a velo, 3-4 min vel 3. Togliere dal boccale, lavarlo e asciugarlo bene. Mettere nel boccale le arachidi pralinatee tritarle grossolanamente (dovrete ottenere pezzi molto sbriciolati e altri più grossi). Mescolare fuori dal Bimby alla panna, delicatamente e aggiungere gocce di cioccolato a piacere. Foderare di carta stagnola uno stampo da Plum Cake, riempirlo con il composto e livellare bene. Sbattere il contenitore sul piano da lavoro per far uscire eventuali bolle d'aria. Coprire con la carta stagnola che fuoriesce dallo stampo e porre in FREEZER per almeno 6 ore. Sformare su un piatto, tagliare a fettine tipo Viennetta e servire con salsa tiepida al cioccolato.

La panna va montata a vel. 3 da 45 a 90 sec. Ottimo semifreddo.

TORTA ALL'ARANCIA

165 gr. di farina, 100 gr. di burro morbido, 200 gr. di zucchero, 3 uova, 4 arance, 1 presa di sale, 2 cucchiaini di lievito (una bustina)

inserire nel boccale 100 gr. di zucchero, la farina e la polpa delle arance: 10-15 sec. vel. turbo. unite le uova, il burro, il sale e mescolate: 30 sec. vel. 5. unite il lievito e amalgamate: 5 sec. vel. 5. versate il composto in una tortiera imburrata, che avrete spolverizzato di farina e zucchero. cuocete in forno per 30 min. a 180°. preparate lo sciroppo, mettendo nel boccale il succo delle arance e 100 gr. di zucchero, cuocete: 7 o 8 min. vel. 3. versate lo sciroppo caldo sulla torta, lasciando che venga completamente assorbito, irrirando con delicatezza anche il lato esterno del dolce. lasciate riposare in forno caldo ma spento per circa 15 minuti.

Ricetta Vorwerk dalle schede della Rivista Voi...Noi...Bimby di febbraio 2002

BISCOTTI SPEZIATI DI CHOCO

100 gr. di farina bianca 1 cucchiaino di lievito 40 gr. di burro 40 gr. di zucchero di canna 1 ½ cucchiaino di cannella noce moscata a piacere 80 gr. di uvetta 50 gr. di pinoli 1 cucchiaino scarso di zenzero. Un pizzico di sale e latte q.b.

Tenere da parte uvetta e pinoli. Mettere nel boccale lo zucchero , lo si può anche polverizzare portanto la vel. a 9 per qualche secondo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti . Premere tasto Turbo 3 volte. Aggiungere uvetta e pinoli e

mescolare a vel. 2 per 6 secondi.Togliere il boccale e mescolare con la spatola. Aiutandosi con spatola e un cucchiaio formare dei biscotti che andranno messi sulla carta da forno.

Sono ottimi

FOCACCIA D'AUTUNNO

530g farina – 100g latte P.S. – 200g acqua – 25g lievito di birra – 6 cucchiaini di zucchero – 3 cucchiai d'olio ex.v. di oliva - (niente sale) – 2 cucchiaini di semi di anice – 100g di gherigli di noce – 500g di uva bianca.

Preriscaldare il forno a 70°. Nel boccale il latte, l'acqua ed il lievito per 1 minuto 50° vel 1 (se il lievito è surgelato vel. 2/3) quindi aggiungere un cucchiaino di semi di anice, 2 cucchiai d'olio, 4 cucchiaini di zucchero e la farina: 1,30 min. vel. 5 poi 1,30 min. vel. Spiga. Stendere la pasta in una teglia rettangolare antiaderente (così non metto l'olio, perché la pasta si stacca da sola appena cuoce) spennellarla utilizzando l'ultimo cucchiaio d'olio, e metterla in forno dopo averlo spento. dopo circa 30minuti o comunque quando è cresciuta il giusto, toglierla dal forno. Ricoprirla con gli acini d'uva lavati ed asciugati tagliati a metà e nettati degli eventuali semini ed i gherigli di noce, e spolverizzare con l'altro cucchiaino di semi di anice precedentemente mischiato in una tazzina con i due cucchiaini di zucchero rimasti. A questo punto se la preferite ancora più alta riaccendere il forno a 180° solo quando dopo aver infornato la focaccia (io ho fatto così), altrimenti se la lievitazione appena compiuta vi sembra sufficiente fate preriscaldare il forno a 180°, mentre farcite la focaccia e quando è caldo solo allora infornerete la. cuocere nel ripiano basso del forno finchè non dora sopra.

Suggeriamo di seguire la Ricetta "Pasta per pane e pizza" pag. 8 L.B. Quando la pasta è pronta per essere ricoperta spruzzare delle gocce di acqua con la mano prima di ricoprirla degli ingredienti come da Ricetta di sara.

GIALLETTI

RICETTA TRAMANDATA DA 2 GENERAZIONI PRESA A SUO TEMPO DA UN OTTIMO LIBRO DI CUCINA - È da anni che non faccio più i gialletti ma sono un ricordo piacevole dell'infanzia e poi non l'ho mai fatta col bimby quindi caro staff vedi un po' se si può fare qualcosa. 300 di farina di granturco – 150 farina bianca "00" – 200g di zucchero – 150 g di burro – 100g di uva passa – 1 uovo intero – 1 tuorlo – la buccia grattugiata di mezzo limone

Nel bimby le uova e il burro a pezzettoni a temperatura ambiente frullare a vel 3 per un minuto quindi le farine e lo zucchero precedentemente mischiati a parte e la buccia di limone mischiare tutto. dovrebbe restare un impasto abbastanza sodo quindi lavorandolo con le mani incorporare l'uvetta e ricavarne tutti biscottoni della grandezza di mezza albicocca (tanto per regolarsi) quindi se volete esagerare mettere sopra ogni gialletto mezzo gheriglio di noce…. io li ho provati in tutti e due i modi e mi sono piaciuti. Cuocere in forno caldo a180° nel ripiano basso finché non sembrano croccanti.

Pesare le farine e lo zucchero e mettere da parte in una ciotola. Con lame in movimento a vel. 7 tritare la buccia del limone aggiungere alle farine. Mettere nel boccale le uova e il burro molto morbido per 1 minuto a vel. 5. Con lame in movimento sempre a vel. 5 mettere il contenuto della ciotola e spatolare circa 15 sec. Aggiungere l'uvetta e spatolare per 8 sec. a vel. 2. Sono molto buoni il giorno successivo. Suggeriamo una farina di granoturco raffinata.

TORTA MANTOVANA

RICETTA TRAMANDATA DA 2 GENERAZIONI PRESA A SUO TEMPO DA UN OTTIMO LIBRO DI CUCINA - 170g di farina – 170g di zucchero – 150g di burro – 50g di mandorle e pinoli – 1 uovo intero – 4 tuorli – la buccia grattugiata di mezzo limone. Senza lievito

Tritare grossolanamente con un solo colpo di turbo le mandorle ed i pinoli - Con la farfalla montare le uova con lo zucchero per 5 minuti a vel 3 – togliere la farfalla e versare poco per volta la farina – quindi il burro liquefatto a bagno maria e la buccia di limone, ed intiepidito miscelare il tutto a vel 2 / 3 quindi versare in una teglia foderata di carta da forno oppure imburrata ed infarinata e che l'impasto non superi le due dita di altezza di modo che in forno si rassodi bene – ricoprire la superficie con mandorle e pinoli quindi infornare in forno caldo a 180° nel ripiano basso e cuocere per il tempo necessari a rendere la superficie dorata. Spegnere e lasciar raffreddare all'interno del forno. Servire fredda con zucchero a velo.

A boccale asciutto tritare il limone e mettere da parte 1 min. vel. 7 Mettere mandorle e pinoli, un colpo di Turbo, mettere da parte. Senza lavare il boccale mettere le uova e lo zucchero 5 min. vel. 3. Si può anche non togliere la farfalla.Versare poco per volta la farina, poi il burro liquefatto e la buccia di limone. Il burro deve essere tiepido. Versare in una teglia, meglio con carta da forno bagnata e strizzata. Cospargere mandorle e pinoli tritati. Questa torta è molto buona anche il giorno successivo. Suggeriamo di diminuire lo zucchero di 30 grammi a chi non ama il dolce.

TORTA MARGHERITA

120 gr farina - 120 gr fecola - 200 gr zucchero - 6 uova - succo di 1/2 limone - 1 bustina vanillina - 1 bustina lievito - 1 pizzico sale

Inserire nel boccale lo zucchero : 20 sec. vel. Turbo. Unire le uova : 20 sec. vel. 4. Aggiungere farina, fecola, succo di limone, vanillina e sale: 40 sec. vel. 5. Unire il lievito: 2 sec. vel. 5. Versare l'impasto in una teglia (diam. 26 cm e alta 4 cm.)imburrata ed infarinata e cuocere a forno caldo a 160 per 10 min. poi a 180 per 15 min. ed infine a 200 per altri 10 minuti. Sformare, lasciare raffreddare e spolverizzare di zucchero a velo.

Ricetta Vorwerk dal volume Torte e biscotti pag. 65

MARMORGUGELHUPF

Ingredienti: Importante che gli ingredienti siano a temperatura ambiente. 250 gr burro 150 gr zucchero 5 uova (separare i tuorli dagli albumi) buccia grattugiata di ½ limone 250 gr di farina 1 pizzico di sale 1 cucchiaino di zucchero vanigliato 1 cucchiaio colmo di cacao amaro 1 cucchiaino di olio 1 cucchiaio di rum (facoltativo) 2 cucchiai di zucchero a velo

Preparazione: In una terrina mettere il burro morbido a pezzetti, aggiungere 50 gr di zucchero, la buccia grattugiata del ½ limone, lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale, lavorare il tutto con un cucchiaio di legno, aggiungere uno per volta i tuorli finché non sarà diventato il tutto ben spumoso. In un'altra terrina montare quasi a neve gli albumi con il rimanente zucchero, toglierne un terzo ed aggiungerlo alla crema di burro mescolando aggiungere alternando la farina e i rimanenti albumi delicatamente. Mescolare il cacao amaro con l'olio e il rum (facoltativo). Versare un terzo dell'impasto in un'altra terrina aggiungere la crema di cacao mescolare fino ad ottenere la pasta di un colore uniforme. Ungere uno stampo (tipo budino viennese diametro circa 22 cm, altezza 10-15 cm circa) con burro e farina, fare il primo strato con metà impasto chiaro, il secondo tutto l'impasto scuro e il terzo con il rimanente chiaro. Per ottenere il marmorizzato far passare a spirale una forchetta dall'alto verso il basso attraverso i 3 strati per tutto il dolce. Passare nel forno preriscaldato, (mettendo lo stampo sulla grata e non sulla placca nella scanalatura bassa del forno)170°C per circa 50 min. Capovolgetelo sul piatto di portata lasciate raffreddare e cospargetelo con lo zucchero a velo.

Lavorare gli albumi come da L.B. e mettere da parte. Senza lavare il boccale mettere il burro molto morbido , aggiungere 50 gr. di zucchero, la buccia grattugiata del limone, lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale almeno per 2 min. vel. 3, aggiungere i tuorli uno per volta con lame in movimento e proseguire per altri 2 minuti a vel. 3. Aggiungere agli ingredienti nel boccale 1/3 degli albumi montati alternando con la farina. Nella teglia versare 1/3 del contenuto del boccale.L'altro terzo in una ciotola. A questo punto abbiamo 1/3 della crema chiara nel boccale:aggiungere, cacao amaro, olio e rum.Lavorare per30 se4c. a vel. 3 . Versare nella teglia sulla crema chiara e sopra versare l'altro terzo contenuto nella ciotola. Far passare a spirale una forchetta .

KOUGELHOPF ALL'ALSAZIANA DOLC

Ingredienti: 350 g di farina bianca 30 g di lievito di birra 1 bicchiere di latte tiepido 80 g di burro fuso 80 g di zucchero 3 uova leggermente sbattute 50 g di mandorle leggermente tostate e tritate a pezzi 120 g di uvetta ammorbidita in acqua tiepida (a chi piace in rum) la scorza di 1 limone grattugiata 1 bustina di zucchero a velo sale burro per lo stampo (per rendere l'idea tipo ciambella alto, come un pandoro con il foro al centro, diametro circa 22 cm, altezza 10-15 cm circa)

Preparazione: Fate sciogliere il lievito di birra in una ciotola con il latte tiepido. Mettete in una terrina 60 g di farina e versatevi, a poco a poco, lavorando con la forchetta, il latte col lievito fino a ottenere una pasta abbastanza molle che lascerete lievitare, coperta con un tovagliolo, in luogo tiepido fino a quando avrà raddoppiato il suo volume. Mettete allora la farina a fontana sulla spianatoia, unite il panetto lievitato, le uova leggermente sbattute, il burro fuso, lo zucchero, un pizzico di sale, l'uvetta ben strizzata e asciugata, la scorza di

limone grattugiata e le mandorle. Lavorate la pasta sulla spianatoia per una decina di minuti, quindi imburrate lo speciale stampo a ciambella e disponetevi la pasta in modo da riempirlo solo per 2/3 dell’altezza. Ponete in luogo tiepido e lasciate lievitare fino a quando la pasta arriverà al bordo dello stampo. Mettete il dolce in forno già caldo, a 180°C per circa 40-50 min, sino a quando sarà ben dorato. Disponetelo sul piatto di portata e cospargetelo con lo zucchero a velo. Questa è una tipica ricetta alsaziana, particolarmente indicata per la colazione del mattino; a tavola invece si può accompagnare questo dolce con una salsa di frutta o al cioccolato, oppure si può inzuppare di rum diluito in uno sciroppo di zucchero. Saluti Antonella

Mettere a colare l’uvetta nel cestello. Tritare le mandorle per qualche secondo a vel. Turbo Tritare la buccia del limone e metterla con le mandorle. Preparare 70 gr. di latte tiepido e una busta di lievito in in polvere con un cucchiaino di zucchero Mettere nel boccale 100 gr. di farina . Aggiungere il latte con il lievito 15 sec. vel. 6. Lasciare la pasta nel boccale Dopo circa 20 min. con lame in mov. Vel. 6 aggiungere gli altri 250 gr. di farina, le uova, il burro fuso, lo zucchero, un pizzico di sale, mandorle e limone, e per ultimo l’uvetta ben strizzata e infarinata (con il cestello avete la possibilità di infarinare l’uvetta e far scendere la farina in eccesso). Se la lavorazione avviene con tutti gl’ingredienti pronti e solo da aggiungere progressivamente nel boccale, sono sufficienti circa 35 sec. Proseguire come da ricetta di Antonella.

CIAMBELLA DI MELE

500 gr. di farina, 300 gr. di zucchero, 175 gr. burro, 4 uova, un bicchire di latte, un pizzico di sale, 2 mele, un limone, una busta di lievito per dolci.

Inserire nel boccale lo zucchero, e la buccia di limone, 15 sec. vel. turbo. Sbucciare e affettare le mele, irrorale con succo di limone e metterle da parte. Aggingere nel boccale le uova, il burro e il latte, 40 sec. vel. 5. Inserire la farina e il pizzico di sale, 1 min. vel. 6 spatolando. Aggiungere il lievito, metà delle mele e mescolare per 7 sec. vel 2 aiutandosi con la spatola. Imburrare e infarinare lo stampo della ciambella, e versare l'impasto. Ricoprire con uno strato di mele e una spolverata di zucchero. E' ottima per farci la colazione.

Apprezzatissima da tutti.

GELATO CALDO ALLO ZABAIONE

200 gr di panna fresca, una dose di zabaione come ricettario base (oppure sostituite il marsala con 1 misurino di succo d'arancia bionda)

Preparate lo zabaione secondo le indicazioni del ricettario e ponete a raffreddare in una ciotola. Pulite il boccale fatelo raffreddare un po' in frigorifero e montate la panna sempre secondo le indicazioni. Quando lo zabaione sarà freddo incorporate delicatamente la panna, bagnate degli stampini monodose e riempiteli (6-8) passateli in gongelatore almeno 3 ore. Al momento di servirli sformateli sui piattini e passateli al grill del forno (temp medio caldo) a occhio vedete quando cominciano a sciogliere un po'. Spolverte con una grattata di cioccolata fondente, e/o amaretti sbriciolati, oppure con

granella di nocciole tostate, con croccante sbriciolato o come la fantasia vi suggerisce. Sono facili e superlativi: questo cuore gelato avvolto da morbida crema calda!!!!!!!!!!
Con granella di nocciole tostate e una spolverata di cioccolato è il massimo.

TORTA MARGHERITA ALL'OLIO

1 misurino olio di mais 3 uova intere 200 gr. zucchero 1 pacchetto fecola di patate 1 cucchiai di farina bianca 00 1 bustina lievito (pane angeli)

Si lavora l'olio con lo zucchero. Aggiungere sempre sbattendo un uovo alla volta. Aggiungere quindi la fecola e la farina sempre sbattendo e per ultimo il lievito. Infornare a forno caldo 170° per 30/35 minuti.

Mettere nel boccale uova e zucchero 1 min. vel. 5, aggiungere 100 gr. di olio di mais 20 sec. vel. 4, poi 250 gr. di fecola, 30 gr. di farina bianca un pizzico di sale 30 sec. vel. 4 spatolando Aggiungere il lievito e lavorare ancora 15 sec. vel. 5 spatolando. Per noi è una splendida torta paradiso.

KRAPFEN E CIAMBELLINE

700 gr. di farina (meglio se manitoba, ma è ok anche quella normale); 1 cubetto di lievito di birra; 300 gr. di latte; 2 uova; 70 gr. di burro;100 gr. di zucchero; scorza grattugiata di 1 limone; olio per friggere (meglio di arachidi).

Tritare la buccia di limone e mettere da parte. Inserire nel boccale latte e lievito: 1 min. 40° vel. 4. Aggiungere la farina: 1' vel.4-5 e lasciare lievitare nel boccale per 20' circa. Unire uova, zucchero, scorza di limone e burro: 40 sec. vel.6 spatolando e 3' vel. Spiga, per un impasto bello asciutto. Infarinare il tavolo e con l'impasto ottenuto formare delle palline o ciambelline di circa 10 cm. di diametro ben distanziate tra loro; lasciarle lievitare in luogo tiepido per 1 ora circa (meglio se su un telaio o su un piano infarinato, sennò si attaccano). Friggere in abbondante olio bollente, scolare su carta assorbente e servire dopo aver rotolato i krapfen nello zucchero. Volendo, farcire con poca marmellata o crema. Ricetta molto gradita in famiglia, passatami da Mary, ex presentatrice.

350 gr. di farina , 1 cubetto di lievito, 2 uova, uno intero e un rosso,50 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, 100 gr. di latte, la buccia grattugiata di un limone 10 gr. di sale. Pesare la farina e metterla in una ciotola. Tritare la buccia del limone 50 sec. vel. 7 e unirla alla farina.Sempre nella farina aggiungere il sale. Mettere nel boccale latte, burro, lievito 1 min. 40° vel. 2, con lame in movimento a vel. 6 aggiungere le uova ,la farina con il sale e la buccia del limone tritata 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Dare la forma desiderata e friggere in abbondante olio bollente.

PIZZA DOLCE

500g farina 00 - 180g acqua - 100g. latte - 25g di lievito di birra - 10g di olio ex-v- oliva - 20g distillato di anice - 1 cucchiaino di zucchero - un cucchiaino di sale - 3 cucchiai di uvetta - 4 cucchiai di zucchero per ricoprire la pizza - due gocce d'olio per ungere la teglia

Preriscaldare il forno a 70°. Nel boccale Latte, acqua, anice, lievito: 1.30min, 50° vel 2. Aggiungere 10g olio farina un cucchiaino di sale e uno di zucchero. impastare 1min a vel 5 e poi un min a vel spiga. togliere l'impasto dal bimby e metterlo in una ciotola da forno a bordi alti ed infornare spegnendo il forno. quando avrà raddoppiato il proprio volume togliere dal forno incorporare l'uvetta impastare velocemente e stendere con le mani nella teglia leggermente unta d'olio cospargere con i tre cucchiai di zucchero e infornare a forno freddo accendendo poi a 180° finchè non prende un bel colore dorato in superficie.(più o meno 30-40 min). sforNare e sforMare. tagliare a pezzi. Se piace il rum si può spruzzare i pezzi di pizza con ualche goccia di Rhum. se non piace è ottima anche liscia. buona calda fredda e per esagerare anche spezzata a metà e spalmata con Nutella Bimby. Ciao

Pesare la farina. Consigliamo di mettere a bagno l'uvetta nel rhum per almeno mezz'ora e ricordiamo che per non far affondare l'uvetta, basta strizzarla, infarinarla e setacciarla, questa operazione può essere fatta nel cestello. Nel boccale mettere acqua, latte, anice, lievito e un cucchiaino di zucchero 1 min. 40° vel. 2 aggiungere olio,farina e un cucchiaino di sale 1 min. vel. 5 e 1 min. vel. Spiga. L'uvetta la si può mettere anche prima della lievitazione. Incorporare l'uvetta a vel. 2 aiutandosi con la spatola. Proseguire come da ricetta di Sara. La Ricetta risulta molto buona.

GELATO AL TORRONCINO

Dose per 6 persone. 2 uova, 2 tuorli, 300 gr. di latte, 200 gr. di panna fresca, 50 gr. di zucchero, 1 bustina di vanillina, 10 gr. di agaragar, 1 pizzico di sale,150 gr. di torrone

Inserire nel boccale il torrone a pezzi e tritarlo grossolanamente: 10 sec. vel. 4 e mettere da parte. Inserire nel boccale latte, panna, sale e vanillina 7 min. 80° vel. 1. Inserire ora dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 4, uova, tuorli, zucchero e agaragar: 7 min. 70° vel. 4. Unire il torrone: 5 sec. vel. 2. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 10 sec. vel. 4 ed altri 20 sec. vel. 6, spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo in coppe con cialde e guarnito con qualche mandorla. Nel congelatore si conserva a lungo.

CREMA CATALANA

750gr di latte, 6 tuorli, 1 cucchiaio di maizena, 200gr di zucchero, la scorza di 1 limone (solo la parte gialla)

Questa ricetta e' tradotta dall'originale in spagnolo, inserita da Moderatore il 30/11/2001. Inserire nel boccale lo zucchero e portare per 30" a velocita' 5-7-9 progressivamente.Inserire la scorza e ripetere l'operazione. Aggiungere il latte, i tuorli e la maizena.Programmare 8 min. a 90 gradi velocita' 4.Finito il tempo lasciare girare ancora per 1 minuto circa senza temperatura, per evitare che la crema tagli. Versare rapidamente in singole ciotole e lasciare raffreddare.Prima di servire spolverare con zucchero (secondo me meglio quello di canna) e

passare la superficie con il ferro caldo.(In mancanza metterle quasi a contatto con il grill del forno fino a che lo zucchero non si e' sciolto) grill del forno.

TORTA DI NOCCIOLE

300gr di nocciole, 300gr zucchero, 100gr margarina, 6 uova 1/2 bustina di lievito, 100gr cioccolato fondente (facolativo) una tazzina di latte.

Montare a neve i bianchi d'uovo come da L.B. (secondo me meglio se 3 per volta),mettere da parte.Senza pulire il boccale tritare le nocciole con un po' di zucchero: 5" vel. Turbo.Mettere in una terrina.Mescolare i tuorli con lo zucchero rimasto, la margarina fusa e il livito 15" vel. 4-5. Unire alle nocciole tritate.Mettere il latte se l'impasto e' troppo asciutto. Unire i bianchi montati molto lentamente..In ultimo tritare grossolanamente il cioccolato: qualche colpo a vel. Turbo a seconda dei gusti.Foderare una teglia bassa e larga (tipo per crostate) con carta da forno.Nel frattempo preriscaldare il forno a 180gradi e far cuocere per circa 1/2ora. E' una torta senza farina per cui non lievitera' come le altre, ma se si seguono le indicazioni alla lettera risultera' molto morbida.

Ottima e molto leggera Montare i Bianchi d'uovo e mettere da parte. Tritare il cioccolato e metterlo in una ciotola.Senza lavare il boccale, tritare le nocciole con un po' di zucchero 5 sec. vel. turbo e mettere nella ciotola un po' distanziate dal cioccolato tritato..Fondere la margarina e distribuirla sulle nocciole tritate. Nel boccale mettere i tuorli e lo zucchero rimasto 20 sec. vel. 6 aggiungere il lievito 10 sec. vel. 5. Aggiungere il contenuto della ciotola e 50 gr. di latte e mescolare a vel 2. Aggiungere i bianchi montati a neve e mescolare aiutandosi con la spatola. E' risultata morbidissima ed è lievitata quasi come una normale torta

CREMA CHANTILLY

Ricetta Vorwerk Volume spagnolo "TERMOMIX un nuevo amanecer"

250 gr. di panna fresca,100 gr. di zucchero a velo.

Posizionare la farfalla e inserire gli ingredienti nel boccale ben freddo: 45 sec. vel.2-3. se necessario aumentare il tempo di pochi secondi.

TORTA SOFFICE ALLA BANANA

250 gr. farina speciale per torte "Mulino Bianco" - 180 gr. zucchero (o 140 gr. fruttosio) - 60 gr. latte parz. screm. - 120 gr. burro morbido - 2 uova - 2 banane (circa 250 gr. sbucciate) - 1 fialetta aroma limone - 1 bustina vanillina - 1 pizzico di sale - 1 bustina di lievito per dolci - zucchero a velo per la presentazione

Inserire nel boccale lo zucchero (o il fruttosio): 10 sec. vel.Turbo. Aggiungere le uova, il burro, il latte, gli aromi e il pizzico di sale: 30 sec. vel.5. Versare dal foro del coperchio con lame in movimento le due banane a pezzi: 30 sec. vel.5. Versare ancora dal foro del coperchio con lame in movimento la farina e il lievito: 50 sec. vel.5. Versare l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (da 26 cm) imburrato e infarinato o foderato di carta forno e far cuocere nella parte

inferiore del forno preriscaldato a 165° per circa 30-32 min. Cospargere la torta raffreddata con zucchero a velo al momento di servirla e, a piacere, accompagnarla con una salsa al cioccolato. Slurp!

Suggeriamo di pesare la farina metterla in una ciotola. Delicatissima, ideale per bambini e adulti.

BIGNE'

150 gr. farina 100 gr. burro morbido 4 uova 250 gr. acqua 1 pizzico di sale

Inserire nel boccale acqua, sale e burro: 5 min. 100° vel.1.Al termine aggiungere dal foro del coperchio, la farina: 20 sec. vel.4.Cuocere: 6 min. 90° vel.3.Togliere dal boccale e lasciare raffreddare bene l'impasto.Unire dal foro del coperchio con lame in movimento a vel.4, le uova una per volta: 30 sec. vel.6. Disporre poi su una teglia precedentemente imburrata a cucchiate il composto. Metterle distanti tra loro, poichè si gonfieranno. Forno 200° per circa mezz'ora.

Ricetta Vorwerk tratta dal volume "Idee per Torte e Biscotti" Pasta per beignets o choux pag. 22

OSSI DA MORDERE

325 gr di farina bianca, 350 di zucchero, 125 gr di albume, 70 gr di scorza di arancia candita sminuzzata, 4 gr di bicarbonato, buccia grattugiata di 1 limone, 200 gr di mandorle intere spelate.

Setacciare la farina insieme al bicarbonato, quindi disporre a corona sul tavolo. Mettere al centro tutti gli ingredienti e impastare. Modellare la pasta a forma di cilindro per circa 1/4 d'ora. Durante l'operazione ci si aiuta con abbondante spolvero di farina. Modellare la pasta dando la forma di una mattonella di lunghezza 35 cm e larghezza 8 cm. Sistemarla su teglia infarinata , spolverizzare la superficie di farina e trasferire al freddo per circa 30 minuti. Dividere la mattonella in due parti nel senso della lunghezza, si ottengono due rettandoli larghi 4 cm. Affettare allo spessore di 4 mm, quindi trasferire su teglia coperta da carta forno distanziandoli 3/4 cm. Cuocere circa 12 minuti in forno preriscaldato a 160° circa. Conservare in scatole di latta. Durata circa 1 mese se riuscite a resistere alla tentazione di sgranocchiarli. NB: TESTARE DAL TEAM CUCINA.

Tritare la buccia di limone e aggiungere gli ingredienti eccetto le mandorle. Lavorare per 30 sec. vel. 6 aiutandosi con la spatola. Aggiungere le mandorle e mescolare per 10 sec. vel. 2 Sono piacevoli al palato.

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

6 uova, 50 gr di lievito di birra, 1 gr di patate lessate, 1 kg di farina, 100 gr di margarina, 1 cucchiaio raso di sale, buccia grattugiata di un limone

Mettete la farina a fontana su una spianatoia, tuti gli altri ingredienti nel bimbi e frullate per pochi minuti. Ottenuto l'impasto versatelo nella farina e amalgamate

con le mani. La pasta deve risultare morbida, formate delle ciambelline o delle palline e lasciate lievitare per un po in luogo caldo, coperte con un panno. Friggete in olio caldo e quando sono dorate alzatele e passatele nello zucchero. Servite calde sono una squisitezza ma anke fredde nn sono male

Grattugiare il limone per 1 min. a vel.. 7. Pesare la farina e metterla sulla spianatoia a fontana.Aggiungere il limone grattugiato. Mettere tutti gli altri ingredienti nel boccale (1 patata e non 1 gr. di patata) e lavorare per 1 min. a vel. 5. versare il contenuto del boccale nella farina e lavorare a mano fino ad ottenere un impasto morbido. Per lavorare tutto nel Bimby SI RACCOMANDA di dimezzare le dosi.

CROSTATA DI FICHI E ZABAIONE

Ricetta tratta dalla Rivista Bimby di Settembre 2002. 4/6 fichi freschi Per la pasta: 250 gr. farina, 100 gr. burro morbido, 100 gr. mandorle pelate, 100 gr. zucchero, 100 gr. amaretti, 1 uovo piu' un tuorlo, 1 cucchiaino di lievito per dolci, buccia di un limone, pizzico sale. Per lo zabaione: 80 gr. zucchero, 100 gr. marsala secco, 4 tuorli.

Tritate 70 gr. mandorle con gli amaretti: 5 sec. vel.Turbo e mettete da parte. Preparare l'impasto versando nel boccale, con lame in movimento a vel.3-4 le rimanenti mandorle e la buccia di limone: 10 sec. da vel.5 a Turbo, aggiungete lo zucchero: 30 sec. vel.Turbo. Unite la farina, il lievito, le uova, i burro e il sale: 20 sec.vel.3 (spatolando se occorre). Lasciate riposare in frigorifero per circa 10 minuti. Nel frattempo preparate lo zabaione: posizionate la farfalla nel boccale, versate lo zucchero e i tuorli d'uovo: montate 3 min. vel.3, unite il marsala e cuocete 5 min. 70° vel.3 e mettere da parte. Con l'impasto foderate una tortiera del dimametro di 26 cm. avendo cura di tenere un poco alti i bordi, cospargete la superficie con metà del trito di mandorle e amaretti, versatevi sopra lo zabaione, livellate e spolverizzate con il rimanente trito. Coprite il tutto con spicchi di fichi pelati. Ripiegate i bordi della pasta e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 20-30 minuti.

Ricetta Vorwerk tratta dalla rivista "Voi...Noi...Bimby" Settembre 2002 pag. 7

CASTAGNACCIO

g. 500farina di castagne ml.70 olio d'oliva extravergine g. 100 zucchero g. 100 uvetta g. 50 pinoli l. 1 acqua

Accendere il forno a 190°. Raccogliere l'uvetta in una tazza e coprirla con acqua tiepida. Mettere nel boccale farina, zucchero, 50 ml. olio e un litro di acqua. Frullare fino ad ottenere una pastella piuttosto fluida (attenzione che a volte sul fondo la farina non si amalgama bene quindi aiutarsi con la spatola). *Strizzare l'uvetta e unirla al composto con i pinoli. Mescolare bene per eliminare tutti i grumi e versare in una tortiera diametro 26 e alta circa cm. 5 unta con olio. Cospargere sulla superfice il resto dell'olio. Passare in forno per un'oretta finchè si sarà formata una crosticina. Io quando la preparo non metto l'uvetta e i pinoli e il risultato è ottimo a detta di mio marito!*

In tutte le ricette che conosciamo la quantità della farina è sempre lavorata con 100 gr. di acqua in più. Es. 400 di farina, 500 di acqua; 500 di farina, 600 di acqua. Con 1 lt. di acqua il castagnaccio sembra meno gustoso. Suggeriamo di mettere non oltre 800 gr. di acqua., Il sale va sempre messo anche se solo un pizzico. Dopo aver lavorato la farina aggiungere l'uvetta e i pinoli per circa 7 sec. a vel. 2.

PIZZA BOMBARDONA

una dose di pasta per pizza (vedi libro base)- una tavoletta di cioccolato fondente (100g)- 50g di nocciole - due cucchiai di zucchero e due cucchiai d'acqua - un cucchiaino di cacao amaro in polvere

stendere metà della pasta per pizza in una teglia grande quindi nel bimby tritare il cioccolato e le nocciole a vel progressiva da 4 a 6. io ho lasciato qualche pezzetto. versare cioccolato e nocciole sulla pasta, quindi stendere l'altra metà di pasta e coprire. arricciare i bordi bagnare con poca acqua la superficie servendosi di un pennello... spolverizzare con zucchero ed infornare. io l'ho cotta come la pizza normale. sfornare e spolverizzare di cacao intera o a fette. mangiare calda perchè fredda non vale niente.

Tirando la pasta molto sottile è meglio. Come Ricetta pur mangiandola calda calda non ci dato alcuna soddisfazione.

TORTA ALLE NOCI E UVETTE

220 gr. farina speciale per torte "Mulino Bianco" - 210 gr. zucchero (o 160 gr.fruttosio) - 120 gr. burro morbido - 50 gr. uvetta sultanina - 120 gr. gherigli di noci - 3 uova - 100 gr. latte - 30 gr. liquore cremovo - 1 bustina vanillina - 1 fialetta aroma limone - 1 pizzico di sale - 1 bustina di lievito

Mettere l'uvetta a macerare in una tazza con acqua tiepida per almeno 30 min., poi scolare, asciugare bene e infarinarla. Inserire nel boccale 80 gr. gherigli di noci (tenerne quindi da parte 40 gr.) e lo zucchero (o fruttosio): 10 sec. vel.Turbo. Aggiungere le uova, il burro, il latte, il liquore, il pizzico di sale, la vanillina e la fialetta di limone: 40/50 sec. vel.5. Versare con lame in movimento la farina e il lievito: 40/50 sec. vel.4. Aggiungere le uvette mescolando solo con la spatola e versare il tutto in uno stampo a cerchio apribile (26 cm) foderato con carta forno o imburrato e infarinato. Disporre sulla superficie i gherigli tenuti da parte e infornare nella parte bassa del forno preriscaldato a 165° per circa 33-35 min. Buon appetito!!!

L'uvetta si può incorporarla a vel. 2 per qualche secondo,aiutandosi con la spatola. A noi è piaciuta.

TARTUFI DI CASTAGNE

300 gr. di castagne (al netto delle bucce) lessate e sbucciate, 50 gr. di zucchero, 30 gr. di cacao amaro, 50 gr. di burro ammorbidito, 50 gr. di amaretti, rum/marsala q.b.

Sbricciolare gli amaretti 20" a velocità turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale: le castagne, il burro, lo zucchero, il cacao ed il rum ed omogeneizzare a vel.8 fino a che il composto diventa una pasta omogenea. Aggiungere i biscotti ed amalgamare a vel.6 per 30". Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore. Formare palline di dimensione desiderata. Si possono surgelare per averle diponibili all'occorrenza. Prima di servire, passare le palline su cacao dolce o polvere di mandorle e presentare su canestrini di carta. Ottimi per avere un pasticcino pronto in ogni momento utilizzando un tipico prodotto dell'autunno.

Mettere circa 30 gr. di rhum o di marsala. Aiutarsi con la spatola nella lavorazione. Molto buoni.

MARMELLATA DI CASTAGNE

900 gr di castagne lessate,300gr.acqua,450gr. di zucchero,100gr. di cioccolato fondente o 50gr. di cacao amaro,1/2 misurino di Rhum,un pizzico di cannella in polvere.

Preparare lo sciroppo con acqua e zucchero e se si vuole unire anche il cioccolato o il cacao inserirlo in questa fase: 5 min.80°vel.1 senza cioccolato o vel.4 con cioccolato.Unire le castagne,la cannella e il Rhum e lavorare 30 secondi vel.8 spatolando.Cuocere la marmellata per 20 minuti a 100° vel.2.Mettere in vasetti sterilizzati ancora bollente,chiudere bene e capovolgere il vasetto fino a completo raffreddamento.

Ottima con il cioccolato. E’ perfetta portando la cottura a 40 min.

FAVE DEI MORTI 2

200 g mandorle (meglio se una parte sono amare, circa 70 gr., altrimenti si possono sostituire con un po’ di mandorle con la pellicina, per conservare il sapore un po’ amarognolo) 100 g farina, 200 g zucchero, 1bustina di vanillina 2 chiare d’uovo

Mettere le mandorle (eventualmente no quelle con la pellicina) a tostare nel grill del forno per 10-15 minuti. Toglierle e lasciarle freddare. Mettere nel boccale le mandorle, lo zucchero e la vanillina, tritare a vel 9 per 15 secondi. Aggiungere la farina e miscelare, 10 sec vel 5. Togliere dal boccale e pulirlo bene. Lasciarlo ben raffreddare (a volte lo infilo in freezer per 2 minuti) poi inserirvi la farfalla, gli albumi e 1 cucchiaino di zucchero a velo. Montare per 2 minuti e mezzo vel 3. Versare gli albumi sull’impasto e miscelare, aggiungendo un cucchiaio di acqua per amalgamare. La pasta avrà la consistenza della frolla. Formare delle palline come piccole noci, schiacciarle (il tutto aiutandosi con un po’ di farina) e disporle sulla placca da forno. Cuocere per 22 minuti circa, prima a 130° poi, negli ultimi 10 minuti, a 150 gradi. NOTA: le fave dei morti esistono nella variante dura e morbida, la seconda somiglia quasi agli amaretti. Per ottenere queste ultime, potete usare farina autolievitante o mezzo cucchiaino di lievito. Se si vogliono ottenere le fave morbide ridurre il tempo di cottura a 17 minuti circa.

Piacevoli da sgranocchiare. Con attenzione perché fin troppo duri. Piacevoli da sgranocchiare. Con attenzione perché fin troppo duri. La seconda versione è migliore.

TORTA ALL'ARANCIA

165 gr. di farina, 100 gr. di burro morbido, 200 gr. di zucchero, 3 uova, 4 arance,1 presa di sale,2 cucchiaini di lievito (una bustina)

Inserire nel boccale 100 gr. di zucchero, la farina e solo la parte arancione della buccia delle arance vel. Turbo 10 o 15 sec. Unite le uova, il burro morbido, il sale e mescolare 30 sec. vel. 5. Unite il lievito e amalgamate 5 sec. vel. 5. Versate il composto in una tortiera imburrata che avrete spolverizzato di farina e zucchero. Cuocete in forno per 30 min. a 180°. Preparate lo sciroppo, mettendo nel boccale il succo delle arance e 100 gr. di zucchero, cuocete 7 o 8 min. 80° vel.3. Versate lo sciroppo caldo sulla torta, lasciando che venga completamente assorbito, irrorando con delicatezza anche il lato esterno del dolce. Lasciate riposare in forno caldo ma spento per circa 15 min.

Errata Corrige scheda rivista Voi...Noi...Bimby Febbraio 2002

CIAMBELLINE ALLA VANIGLIA

350 gr. farina - 150 gr. zucchero (o 120 gr. fruttosio) - 1 fialetta aroma vaniglia - 1 pizzico di sale - 2 uova - 100 gr. burro un poco morbido - 1 bustina lievito - zucchero granella

Come da consiglio dello Staff per precedente ricetta di biscotti: inserire gli ingredienti liquidi nel boccale tenendo un tuorlo da parte in una tazzina. Mettere in un contenitore tutti gli altri ingredienti, il burro morbido tagliato a pezzettini va mischiato alla farina. Inserire nel boccale gli ingredienti del contenitore con lame in movimento a vel.5 per circa 30"-35".Avvolgere l'impasto ottenuto in pellicola trasparente e porre in frigo per almeno 30-40 minuti prima di utilizzarlo. Trascorso il tempo formare tanti rotolini d'impasto larghi un mignolo e lunghi 10 cm. e chiuderli a ciambelline. Disporle sulla teglia del forno foderata di carta forno. Spennellare i biscotti con il tuorlo tenuto da parte mescolato con un cucchiaio di acqua e cospargerli di zucchero granella. Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 180° per circa 8-10 min. (ci vorranno 2 infornate) I biscotti sono cotti quando raggiungono il colore beige-dorato. Molto buoni per la prima colazione.

Come da suggerimento di R100 (complimenti per l'attenzione) pesare la farina e nella farina mettere il lievito mettere da parte. Mettere nel boccale lo zucchero, le uova, il burro, un pizzico di sale e una fialetta di vaniglia 1 min. vel. 5. Con lame in mov. a vel. 5 versare farina con lievito 30 sec. di lavorazione.

DOLCE ALLA MELAGRANA

E' da adattare : 400 gr di mele pulite, meno di 1/2 litro di latte, 50 gr di zucchero vanigliato, panna da montare fresca 200-250 gr. poco liquore d'arancia, una bella melagrana, pavesini (facoltativo).

Noi abbiamo dovuto eseguirla così: nel boccale 300 gr. di latte e mele tagliate a tocchi con succo di arancia 7 min. 100° vel. 4. Lasciar raffreddare un po' e portare per qualche sec. a vel.turbo. Versare in una ciotola e lavare il boccale.Sgranare ½ melograno e mettere i chicchi nel boccale 30-40 sec. vel. 3. Colare il succo in una ciotola (con il cestello). Risciacquare il boccale e asciugarlo bene. Mettere la farfalla e la panna (boccale molto freddo) vel. 3 da 45 a 90° sec.(attenzione perché potrebbe diventare burro) Togliere qualche cucchiaiata di panna. Aggiungere lo zucchero, meglio se a velo, aggiungere 40 gr. di succo di melograno due cucchiai di crema di mele e mescolare per 10-15 sec. vel. 2.In un piatto da plum cake mettere 100 gr. di pavesini e coprirli con la crema di mele ricoprire con la panna al melograno. Mettere i chicchi di melograno e guarnire con la panna bianca messa da parte.

TORTA SOFFICE CON NOCCIOLE

240 gr. farina speciale per torte "Mulino Bianco" - 220 zucchero (o 170 gr. fruttosio) - 60 gr. nocciole con pellicina - 110 gr. latte parz. screm. - 110 gr. burro morbido - 3 uova - 1 fialetta aroma limone - 1 bustina vanillina - 1 pizzico di sale - 1 bustina lievito - zucchero a velo per la presentazione

Inserire nel boccale lo zucchero (o il fruttosio): 10 sec. vel.Turbo. Aggiungere le uova, il burro, il latte, gli aromi e il pizzico di sale: 30 sec. vel.5. Versare dal foro del coperchio con lame in movimento la farina e il lievito:40-50 sec. vel.5. Versare l'impasto in una tortiera a cerchio apribile (26 cm. diametro) foderata con carta forno e cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 160°-165° per circa 35 min. Cospargere la torta raffredata con zucchero a velo.

La ricetta è molto buona. Tritare prima le nocciole e metterle da parte. Dopo la lavorazione del lievito con la farina aggiungere le nocciole tritate a vel. 2 per per 10 secondi aiutandosi con la spatola. La ricetta è molto buona. Tritare prima le nocciole e metterle da parte. Dopo la lavorazione del lievito con la farina aggiungere le nocciole tritate a vel. 2 per per 10 secondi aiutandosi con la spatola.

TORTA CON CREMA ALL'ARANCIO

3 uova, la buccia di 2 arance, 200 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 150 gr. di burro, 4 cucchiai di latte, 1 bustina di lievito. Per la crema:100 gr. di zucchero, 2 cucchiai di farina, il succo di 4 arance.

Pesare la farina e metterla da parte, inserire lo zucchero con la buccia delle due arance (possibilmente quelle non trattate) e portare a velocità turbo come per fare lo zucchero a velo. Affiungere le uova con il burro e far andare il bimby per una ventina di secondi a velocità 4, dopodichè aggiungere il latte e la farina a pioggia dal foro del coperchio e con lame in movimento portando a velocità 6, aggiungere il lievito e far andare ancora per una ventina di secondi o il tempo necessario affinchè l'impasto risulti cremoso ed omogeneo. Quest'impasto è molto denso quasi al punto di doverlo stendere con un cucchiaio. Imburrare ed infarinare una teglia non molto grande ed infornare il dolce a 170° gradi per mezz'ora circa. Dopo aver fatto raffreddare il dolce 8non ve lo aspettate molto

alto) tagliarlo a metà e prepare la crema mettendo tutti gli ingredienti nel bimby vel.1 temp. 100° per 10 minuti circa (regolarsi finchè non si addensa come una marmellata e se occorre, aggiungere lentamente altra farina setacciata in modo che non si formino dei grumi). Versare sulla torta divisa, richiudere con il coperchio e spolverare la superfice di zucchero a velo. Questa ricetta è stata da mè adattata al bimby, soprattutto per quanto riguarda la crema che prima facevo in un pentolino, quindi per i tempi di azione e sopratutto di cottura del bimby fate intervenire il vostro occhio clinico per ottenere il miglior risultato.

Crema: 60 gr. di zucchero, 40 gr. di farina e 200 gr. di succo di arance: 5 min. 90° vel. 4. Ottima.

TORTA MARIA (CAPRESE)

Ingredienti: 250 gr di mandorle pelate, 250 gr di cioccolato fondente da copertura, 200 gr di zucchero, 250 gr di burro, 1 cucchiaio di fecola, 1 busta di vanillina, 4 tuorli, 5 albumi, 1 uovo intero, 2 dita di limoncello, zucchero a velo.

Preparazione: Lasciate a temperatura ambiente il burro per almeno 2 ore. Mettete a tostare le mandorle, poi lasciatele raffreddare e tritatele grossolanamente per 20 sec, vel 6, aumentando e diminuendo la velocità, con 1 cucchiaio di zucchero. Mettete da parte. Tritate bene il cioccolato nel boccale, 20 sec vel da 1 a 6. mettere a sciogliere su un contenitore a bagnomaria. Mettere nel boccale l'uovo intero e i tuorli e montare bene con lo0 zucchero, 3 minuti vel 3 ½. Aggiungere poi il burro a pezzetti, mescolare bene. Amalgamare il cioccolato intiepidito, il limoncello e poi le mandorle. Montare a neve fermissima le chiare con 1 pizzico di sale. Unire al composto di cioccolato dopo aver aggiunto anche la vanillina e la fecola. Amalgamare con lenti movimenti dal basso in alto. Imburrare uno stampo a cerniera, foderarlo alla base di carta forno, cuocere a 150 gradi per 1 ora e 1 quarto. Per gli ultimi 15 minuti, ridurre la temperatura a 130°. Sformare dopo un po' e spolverizzare (al rovescio si presenta meglio) di zucchero a velo.

Tritare le mandorle e metterle da parte. A boccale pulito montare a neve gli albumi 2 min. 40° vel. 3 e mettere da parte. Nel boccale tritare il cioccolato a vel. 7 per 10 sec., aggiungere una noce di burro e 30 gr. di latte 2 minuti 40° vel. 2.Con lame in mov. vel. 4, abbiamo aggiunto lo zucchero il burro a pezzetti, la vanillina, la fecola. Incorporare il bianco montato a neve a vel. 2 aiutandosi con la spatola.

TORTA BUONA AL CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE 250GR. LATTE 100GR. ZUCCHERO 100GR. FARINA 200GR 4 UOVA BURRO 100GR.UNA BUSTINA DI LIEVITO E UNA DI VANILLINA

INSERISCI NEL BOCCALE IL CIOCCOLATO E TRITALO PER ALCUNI SECONDI A TURBO AGGIUNGI IL BURRO E FALLO SCIOGLIERE PER 2 MINUTI 100GRADI VEL.1 POI AGGIUNGI GRADATAMENTE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI FINO AD OTTENERE UN BEL COMPOSTO COME SOLO IL

BIMBY RIESCE A FARE INFORNARE PER 18/20 MINUTI A 180 GRADI E' UNA OTTIMA TORTA DA OFFRIRE ALLE AMICHE

Mettere nel boccale il cioccolato e premere tre o 4 volte tasto turbo, aggiungere il burro: 8 min. 40° vel. 2, aggiungere tutti gli altri ingredienti e proseguire come da ricetta.

MONTEBIANCO DI NELLA

g 500 di marroni sbucciati - 1/4 di l di latte - g100 di zucchero - g 50 di cacao in polvere - 1/2 bustina di vaniglia - 1/2 l di panna montata zuccherata.

Mettere le castagne pulite nel boccale con latte zucchero e un pizzico di vanillina 30 min. 90° vel.3 Quando hanno assorbito quasi tutto il latte, aiutandosi con la spatola portare a vel. 3-4 fino a ridurle a puré. Prestare attenzione se ci vuole ancora latte, nel caso ci fosse qualche castagna non cotta completamente, aggiungerlo. E far cuocere ancora. Suggeriamo di aggiungere del liquore a piacere.

PIADA DEI MORTI CORRETTA

500 g. di farina, 1 uovo + 1 tuorlo per spennellare, 80 g. di margarina, 6 cucchiai di zucchero, 1 bicchiere di latte (200 g. circa), 1 cubetto di lievito di birra, 1 manciata di mandorle spellate e una di noci (si possono aggiungere anche dei pinoli a piacere), 1 manciata di uvetta sultanina fatta ammollare nel marsala o altro liquore

Inserire nel boccale lievito sbriciolato, zucchero e latte velocità 4 per 20 sec., aggiungere uova, margarina e farina vel. 6 finchè non si è creata la palla, aggiungere l' uvetta scolata dal marsala 50 sec. vel. spiga. L' impasto deve risultare un pò colloso. Stendere la pasta sulla teglia del forno ricoperta da carta da forno aiutandosi con le mani infarinate, spargere sopra noci, mandorle e pinoli a piacere. Coprire il tutto con un panno caldo e lasciare lievitare 2 o 3 ore nel forno freddo (o dove vi pare ;-)) Spennellare con tuorlo d' uovo e cuocere nel forno preriscaldato (l' ultima volta mi si è cotta a 180° per 20 min in quello ventilato), ma dipende dal forno. La quantità di uvetta e frutta secca non sono fondamentali per la riuscita del dolce, dipende dai gusti! Scusate per la ricetta incompleta del 30/10, chissà doveve avevo la testa!!! ;-) Ringrazio il moderatore per avermelo fatto notare!

Zucchero 100 gr. Quando si aggiunge l’uvetta aiutarsi con la spatola a vel. 2 per qualche secondo. Per far acquistare sapore alla piada, suggeriamo il famoso pizzico di sale

TORTA TRICOLORE AL CIOCCOLATO

Ingredienti: per la base: gr 190 di biscotti secchi ai cereali, 3 cucchiai di zucchero, gr 90 di burro fuso ma non troppo caldo. Per la crema: gr 190 di latte, 1 bustina di vanillina, gr 100 di zucchero, 12 gr di gelatina in fogli, gr 560 di mascarpone, gr 380 di panna da montare, gr 100 di cioccolato fondente, gr 100 di cioccolato al latte, gr 100 di cioccolato bianco. Per decorare: panna montata.

Ungere leggermente uno stampo a cerniera antiaderente di cm 22 sui lati e non sulla base. Mettere nel boccale i tre tipi di cioccolato SEPARATAMENTE e tritarli, 15 sec vel da 1 a 8. Io in questo periodo metto in freezer per 5 minuti le tavolette e 2 minuti il boccale. Inserire nel boccale i biscotti e lo zucchero, 15 sec vel 8, ripetendo se necessario per eliminare i pezzi grossi. Estrarre dal boccale, mettere in una ciotola e con un cucchiaio amalgamare il burro. Spalmare il composto sul fondo della tortiera, far aderire bene e mettere in frigo per almeno mezz'ora. Mettere a bagno la gelatina per 10 minuti. Nle frattempo, pulire bene e asciugare il boccale (deve essere freddo), mettere la farfalla, la panna, 2 cucchiai rasi di zucchero a velo e montare, 2 minuti, 2' ½ vel 3. Mettere da parte. Inserire nel boccale mascarpone, latte, vanillina e zucchero e mescolare bene, 2 minuti vel 3. Aggiungere la panna montata amalgamando delicatamente. In un pentolino, far fondere a fuoco dolce la gelatina con 2-3 cucchiai di acqua. Quando è ancora ben calda, aggiungervi 2-3 cucchiaiate di composto, amalgamando, poi versare la gelatina 'allungata' nella crema di mascarpone e amalgamare bene spatolando. Dividere l'impasto in 3 porzioni. Far sciogliere a bagnomaria i tre cioccolati separatamente e amalgamarli alle tre porzioni, iniziando dal cioccolato bianco. Fare un primo strato di crema nella tortiera e mettere in freezer per 6 minuti. Nel frattempo, preparare la crema al cioccolato al latte e ripetere l'operazione. Così anche con l'ultimo tipo di cioccolato. Mettete poi la torta in frigo per almeno 5-6 ore. Poco prima di servire, decorare con panna montata e scaglie di cioccolato.

Preparare due cucchiai di zucchero a velo 30 sec. vel. turbo. Dopo aver tritato i biscotti e lo zucchero, metterli in una ciotola. Nel boccale il burro 1 min. 50° vel. 3 e versarlo nella ciotola con i biscotti, farlo assorbire lavorando con un cucchiaio. Far sciogliere il cioccolato con una noce di burro e 20 gr. di latte. Come dice eledigi, partendo dal cioccolato bianco, non è necessario lavare il boccale. È un torta molto sostanziosa ma anche molto buona.

DOLCE AI PINOLI

2 UOVA INTERE 125 GR BURRO 3HG E MEZZO DI FARINA 1 BICCHIERE DI LATTE 2 HG E MEZZO DI ZUCCHERO 1 BUSTINA DI VANILLINA 1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI TRE BUSTINE DI PINOLI

Montare gli albumi a neve e mettere da parte. Mettere il burro nel boccale 2 min. 70° vel. 2 e aspettare che raffreddi. Poi aggiungere zucchero e rossi d'uovo 1 min. vel. 5. Aggiungere un misurino di latte 1 min. vel. 5.Con lame in mov. a vel. 5 aggiungere la farina con la vanillina, poi il lievito 1 min. vel. 5. Incorporare il bianco montato aiutandosi con la spatola a vel. 2 per qualche secondo. Proseguire come da Ricetta di Virma attenendosi ai tempi di cottura indicati. Buonissima.

BABA' A MODO MIO

DOSI PER 8 PERSONE: 250GR. DI FARINA,4 UOVA, 1 PIZZICO DI SALE, 100GR.DI BURRO O MARGARINA MORBIDO, 20GR. DI ZUCCHERO, 100GR.LATTE, 15GR.DI LIEVITO DI BIRRA. PER LO SCIROPPO:1/2LITRO DI ACQUA, 200GR. DI ZUCCHERO, LA BUCCIA INTERA DI MEZZO LIMONE, 100GR.DI RUM.

INSERIRE NEL BOCCALE20GR. DI ZUCCHERO E 100GR. DI BURRO O MARGARINA MORBIDA:10 SEC.VEL.5,METTERE DA PARTE, SENZA LAVARE IL BOCCALEINSERIRE LATTE 1 MIN.40°C VEL.1,INSERIRE IL LIEVITO 1 MIN.40°C VEL.4, AGGIUNGERE UOVA,SALE:30 SEC.VEL.6.UNIRE DAL FORO DEL COPERCHIO, CON LAME IN MOVIMENTO VEL.4,LA FARINA 1 MIN.VEL.4-8.METTERE IN UNA CIOTOLA E FARE LIEVITARE FINO A QUANDO NON HA RADDOPPIATO IL SUO VOLUME.DOPO LA PRIMA LIEVITAZIONE, INCORPORARE CON UNA FORCHETTA IL BURRO CHE PRIMA ABBIAMO EMULSIONATO INSIEME ALLO ZUCCHERO.VERSARE IL COMPOSTO IN UNO STAMPO DA BABA', IMBURRATO E INFARINATO,LASCIARE LIEVITARE NUOVAMENTE FINO AQUANDO L'IMPASTO NON HA RAGGIUNTO L'ORLO DELLO STAMPO.CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180°C PER 20MINUTI.PREPARARE LO SCIROPPO METTENDO NEL BOCCALE ACQUA, ZUCCHERO E LIMONE ,MIN.30,60°CVEL.1, ALLA FINE TOGLIERE LA BUCCIA DI LIMONE E AGGIUNGERE IL RUM. INZUPPARE CON QUESTO SCIROPPO IL BABA'.

Pesare la farina in una ciotola e aggiungere il sale.Tenere da parte Mettere nel boccale latte e lievito 1 min. 40° vel.2. Con lame in movimento vel. 4 mettere le uova 30 sec. vel. 5.Con lame in movimento vel. 5 ,aggiungere la farina con il sale e lavorare per 1 min. Mettere il contenuto del boccale nella ciotola. Lasciare fino al doppio della lievitazione Il burro deve essere molto morbido per poterlo lavorare con lo zucchero, 20 sec. vel. 3 Al doppio della lievitazione aggiungere il burro lavorato all'impasto con la spatola. Versare nello stampo e attendere la seconda lievitazione. Per lo sciroppo consigliamo 350 gr. di acqua, 150 di Rum, 150 di zucchero e la scorza di 1 limone.. Sono sufficienti 10 min. 60° vel. 1.

SEMIFREDDO TORRONE E AMARETTI

INGR x 8: 250 gr di ricotta di mucca, 300 ml di panna fresca da montare, 70 gr di zucchero a velo vanigliato, 90 gr di amaretti, 120 gr di torrone bianco duro, crema inglese per servire.

Mettere nel boccale il torrone a pezzi e gli amaretti e tritare il tutto, 15 sec vel da 1 a 6. Togliere dal boccale e pulire bene. A boccale ben asciutto, mettere la farfalla e la panna con 25 gr di zucchero a velo. Montare per 3 minuti vel 3. Togliere e mettere in frigo. Inserire la ricotta con il restante zucchero a velo (lo si può anche preparare con Bimby, se non lo si ha in casa, polverizzando lo zucchero normale con 1 bustina di vanillina per 200 gr di zucchero circa), miscelare bene 1 minuto vel 2 ½. Aggiungere la mistura sbriciolata e amalgamare, vel 1 1 e ½. Aggiungere infine la panna montata, mescolando delicatamente solo con la spatola. Porre su contenitori usa e getta per creme caramel un tondino di carta forno alla base e versarvi il composto fino al bordo, sbattendo sul tavolo per far uscire bolle di aria. Porre in congelatore per almeno 4 ore e tirar fuori 5 minuti prima di servire. Mettere sul piatto la crema inglese riscaldata leggermente e porre il semifreddo. Ciao!

Suggeriamo di portare a 180 gr. il torrone e a 50 gr. gli amaretti. Nell'insieme della Ricetta, secondo noi, deve prevalere il torrone. E' un ottimo dessert per il periodo delle feste.

MERINGHE

150 gr albume, 350 gr zucchero, un bel pizzico di sale fino

Pulite e asciugate il boccale con cura particolare. Inserite la farfalla e gli albumi, zucchero e sale. Mandate per 1 min. 40°C vel.2 e poi 10-15 minuti (ci vuole pazienza!) a vel.2 senza impostare la temperatura. Preriscaldate il forno a 140-150°C e nel frattempo con un cucchiaio o con una tasca formare tanti mucchietti su una teglia rivestita di carta forno. Cuocete a 140°C per pochi minuti e poi a 100°C per circa un'ora controllando la cottura ed eventualmente facendo cuocere ancora un po'. Io ho il forno ventilato e non uso il trucco dello sportello socchiuso... per il forno statico non ho esperienza.Sono buonissime!

Suggeriamo la vel. 3. Sono uno spettacolo! Attenersi necessariamente ai tempi di lavorazione e di cottura.

TORTA TENERELLA

300gr.cioccolato extra fondente 5 cucchiai di crema di latte 3cucchiai colmi di zucchero 100gr.margarina 2 cucchiai di contreau 5 uova chiare a neve a parte pane grattugiato per lo stampo

inserire nel boccale il cioccolato a pezzi e tritarlo:20sec. vel.7 farlo quindi sciogliere con la crema di latte e la margarina: 6 min. 70°vel.4;mettere da parte, lavare il boccale per poter montare le uova con lo zucchero 30sec. vel.5.Unire il composto al cioccolato al quale avrete aggiunto i 2 cucchiai di contreau e per finire versare le chiare precedentemente montate a neve.Infornare a 175° per 25 min. circa.Servire con panna montata

Suggeriamo il doppio della dose.

CIAMELLA AL CAFFÈ

3uova,50g di zucchero di canna,1 vasetto di yogurt magro,1 bustina di lievito,100g. di farina,100g di maizena,1tazzina di caffè ristretto,50g di mandorle,50g di cioccolato fondente burro zucchero a velo.

Tritare le mandorle:30 sec.vel. turbo e mettere da parte.Tritare il ciccolato:20 sec.vel. turbo e unirlo alle mandorle e mettere da parte.Posizionare la farfalla inserire gli albumi e un pizzico di sale 2 min.vel.2-3 e mettete da parte.Senza lavare il boccale inserire i tuorli lo zucchero:2 min.vel.3;aggiungere l afarina,il caffè,la maizena,il cioccolato e le mandorle tritate alla fine con la spatola incorporare dolcemente gli albumi e il lievito, versare il composto in uno stampo cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti.Servire spolverato di zucchero a velo.

Consigliamo la doppia dose. Nell'esecuzione manca lo yogurt,noi lo abbiamo aggiunto con il lievito,prima di incorporare gli albumi a neve.

CREMA PER TORTA AL CIOCCOLATO

50g di cioccolato fondente, 2 cucchiaini di caffè solubile, 70g di zucchero, 250ml di latte, 2 tuorli, 40g di farina

Tritare il cioccolato e il caffè solubile 5" vel.turbo. Metterlo da parte. Inserire nel boccale lo zucchero 20" vel.turbo. Aggiungere le uova, il latte e la farina 7 min. 80° vel.4. A 5 min. aggiungere senza spegnere il cioccolato e il caffè solubile. Lasciare raffreddare rimestando ogni tanto. Farcire con la crema la TORTA BUONA AL CIOCCOLATO di "the best". E' squisita.

E' veramentee squisita.

TORTA DI RICOTTA

Per l'impasto: 300 gr di farina 150 di zucchero 130 di burro morbido (ma non troppo) 1 uovo 1 bustina di lievito Per la crema: 250-300 gr di ricotta 50 gr di mandorle tritate 50 gr di cioccolato fondente tritato 10 amaretti tritati 130-150 di zucchero

Tritare le mandorle per 8-10" a vel 5-6, mettere da parte. Tritare il cioccolato fondente come le mandorle e mettere da parte. Tritare gli amaretti qualche sec a turbo e mettere insieme agli altri ingredienti tritati. Precedere impastando come normale pasta frolla, dividere l'impasto in due parti una un po' piu grande, avvolgerle nella pellicola e riporle in frigorifero. Nel frattempo, se la vostra ricotta e' bella asciutta potete procedere inserendo nel boccale (non pulito) gli ingredienti tritati, lo zucchero e la ricotta ed amalgamare a vel 1-2 per il tempo necessario (guardate dal foro), bisogna stare attenti a non strapazzare la ricotta perche' rischia di presentarsi un po' liquida, l'alternativa e' di amalgamare il ripieno a mano. Stendere la palla piu' grande in una tortiera per crostate di circa 23-24 cm imburrata e infarinata, io procedo a mano non la tiro col mattarello mi sembra che resti piu' friabile, poi stendere il ripieno e ricoprire la torta con la palla piu' piccola sbriciolandola con le mani, facendo cadere le briciole in modo da ricoprire tutta la torta. Cuocerla a forno medio per ca 45', lasciarla intiepidire fuori dal forno e capovolgerla e cospargere di zucchero a velo. Viene sempre bene!!!! Sicuro!

Suggeriamo di mettere solo 100 gr. di zucchero. Amalgamare gl'ingredienti aiutandosi con la spatola.

CROSTATA DI RICOTTA

Una dose di pasta frolla come da ricettario alla scoperta di bimby (due dosi se si vuole guarnire sopra con striscette di pasta) - ricotta di pecora (o mucca per i palati fini) - canditi colorati a cubetti - zucchero - uova - un cucchiaio di Rhum - qualche ciliegia candita e scorzette d'arancia candita cedro ecc... per guarnire.

Vorrei chiedere al Team se può mettere le dosi in questa mia ricetta in quanto sono solita farla ad occhio, tranne che per la pastafrolla. Preparare la pastafrolla come da ricettario base e porre in frigo. Senza lavare il bimby, mettere la ricotta, le uova, lo zucchero il rhum e mischiare tutto a vel 4 finchè non è tutto amalgamato. spatolare per amalgamare i canditi così non si spezzano. versare il

composto, che non deve essere liquido (quindi di solito un uovo è sufficiente, comunque dipende dalla teglia), e livellarlo con il cucchiaio, quindi decorare con striscioline di pasta se piace, oppure lasciarla scoperta, oppure coprirla con un altro disco di pasta (=dipende dall'umore). Infornare a 180° nel ripiano basso del forno già caldo e cuocere finchè i bordi in superficie non sono dorati. quindi sfornare e quando è fredda guarnire con gli altri canditi. Per gli amici che odiano i canditi si ottiene un risultato piacevole sostituendoli con codette di cioccolato fondente.... ma chiaramente si eccede troppo in calorie. ai miei piace molto... ciao

250 gr. di ricotta, 1 uovo, canditi a piacere, 100 gr. di zucchero, abbiamo aggiunto buccia di arancia fresca tritata grossolanamente a piacere, e come liquore, provate con anisette. Si può amalgamare posizionando la farfalla a vel. 1-2 per 5 sec. Squisita.

CIAMBELLA CON LA RICOTTA

250 gr. di farina, 2 uova (3 se sono piccole), 250 gr. di zucchero, 250 gr. di ricotta, latte q.b. (circa mezzo misurino), una bustina di lievito per dolci.

Pesare la farina e metterla da parte, fare lo zucchero a velo ed unirvi le uova e la ricotta, portare a vel. 4 per una ventina di secondi, aggiungere il latte e versare la farina a pioggia dal foro del coperchio con lame in movimento portando a vel. 6 per 20 secondi circa, aggiungere il lievito e continuare ad impastare per altri 15 secondi circa. Imburrare ed infarinare una teglia, versarci l'impasto sul quale io ci metto anche delle codette colorate per decorazione. Questa è una ricetta della mamma adattata al bimby e la ricotta sostituisce egregiamente l'uso di burro o olio.

Con solo 200 gr. di farina e 170 gr di zucchero viene molto più leggera.

CAMILLE

200 gr. di carote, 200 gr. di zucchero, 2 uova, 100 gr. di latte, 100 gr. di lio di semi. 300 gr. di farina, una bustina di lievito, una ustina di vanellina, 100 gr. di mandorle, un pizzico di sale.

Mettere nel boccale lo zucchero e le mandorle: 30 sec. vel. 6, aggiungere dal foro del coperchio con le lame in movimento le carote tagliate a pezzi: 20 sec. vel.7. Mettere le uova, l'olio la farina. la vanellina, il latte e il pizzico di sale: 1 min. vel.7, unire il lievito 10 sec. vel.7. Preparare i pirottini sulla teglia del forno e versarvi il composto senza riempirli comple- tamente. Cuocere in forno caldo a 160° per circa 15/20 min

Brava, la variazione alla ricetta del libro di base effettivamente da un ottimo risultato.

BUDINO AL CIOCCOLATO

1 litro di latte 110 gr di farina 80 gr di burro 80 gr di cacao amaro 150 gr di zucchero liquore a piacere per lo stampo

Versare tutti gli ingredienti nel boccale 12 min 80° vel3 Versare in uno stampo grande da budino, lasciare intiepidire e riporre in frigo per almeno 3 ore. Ciao

Mettere liquore a piacere nello stampo e versare il budino.

PANETTONE PANE DEGLI ANGELI

Questa ricetta l'ho fatta l'anno scorso senza bimby ed è venuto abbastanza bene ci è uscito 1 panettone... ma ora vorrei che la adattaste al bimby per dosi e specialmente per tempo di lievitazione, grazie! 650g farina bianca - 2 bustine di lievito MASTRO FORNAIO - 150g di zucchero - 2 bustine di vanillina - scorza grattugiata di un limone - 1 cucchiaino raso di sale - 5 tuorli d'uovo - 200g di burro liquefatto - 200g di latte tiepido 37-40°C (questo è uno scherzo per noi bimbyste vero?) - 125g di uvetta - 70g cedro candito - 70g di arancia candita.

Tritare il limone un min. vel. 7 oppure vel. Turbo e trasferirlo in una ciotola. Posizionare la stessa ciotola sul boccale e aggiungere pesando, farina, zucchero,vanillina e lievito.Mettere nel boccale il latte 2 min. 60° vel. 2 e trasferirlo in una tazza. Mettere nel boccale il burro 2 min. 40° vel.3 e sempre a vel. 3,versare il contenuto della ciotola, aggiungere le uova, il sale e poco per volta il latte tiepido. Poi portare a vel. 6 per 1 minuto. Sull’asse incorporare i canditi e procedere come da ricetta di sarab74. E’ importante per la lievitazione porre l’impasto nel recipiente di cottura in luogo caldo, ben coperto per almeno 2 ore.

TORRONE TENERO MILA

200g miele - 200g zucchero - 500g mandorle - 1 manciata di pistacchi - 3 albumi - 1 limone grattugiato - 1 bustina vanillina - ostia in fogli (reperibile in pasticceria) - cioccolato fondente se piace.

Tritare le mandorle e pistacchi 4 sec vel progressiva 3-4 e mettere da parte. Montare gli albumi a neve come da ricettario base e mettere da parte (secondo me è meglio montarli in seguito con le vecchie care fruste elettriche anche perché in mezz'ora di attesa ritornano liquide). Nel boccale mettere il miele 15min 90° vel 2 quindi inserire la farfalla aggiungere lo zucchero poi 15min 90° vel 2. Con lame in movimento a vel 2 aggiungere gli albumi a neve e cuocere per 1ora 90° vel 2 sempre con la farfalla. (Se si vuole il torrone duro cuocere per 1 ora e 20min). Togliere la farfalla aggiungere mandorle e pistacchi 2 min 90° vel 1. (per il torrone duro togliere il torrone dal boccale e versarlo in una pentola di alluminio preriscaldata a fuoco basso, unire mandorle e pistacchi ed amalgamare con "olio di Gomito".) Disporre i fogli d'ostia sul piano di lavoro versarvi il torrone e livellarlo utilizzando un mattarello bagnato.... O con le mani bagnate, ma scotta! Quindi ricoprire con altra ostia e pigiare bene dappertutto per far aderire bene. Tagliare quando è tiepido e lasciar raffreddare. Se piace spennellare con ciocco-fondente sciolto per 5min 50° vel 2. Ciao

Mettere nel boccale miele e zucchero posizionare la farfalla 15 min. 90° vel. 2. Togliere la farfalla e aggiungere gli albumi un pò per volta mescolando con la spatola perché si incorporino bene .Far cuocere ancora per 15 min. Se il

composto rimane attaccato alla spatola vuol dire che è pronto per introdurre 350 gr. di mandorle e 100 gr. di pistacchi sempre a vel. 2 per alcuni secondi (a fettine e tostate è meglio oppure tritate con due o massimo tre colpi di Turbo.)

TORTA DI MELE

Farina 150gr. Zucchero 100gr. 1uovo intero, 1 rosso, 1 bicchiere di latte, scorza grattugiata di un limone, 1/2 bustina di lievito,4 grosse mele, amaretti sbriciolati 100gr. burro fuso 40gr.Crema di latte a piacere.

Mettere nel boccale lo zucchero e la scorza del limone a vel.9 10sec;aggiungere tutti gli altri ingredienti 1min. vel.6 e ricordando di mettere il lievito sempre insieme con la farina;dopo aver imburrato e infarinato una tortiera di circa 26 cm. versarvi l'impasto;coprire con le mele fatte a fette .Sciogliere il burro a 90°vel.1 1 min.e versarlo sopra le mele.Infornare a 175° per circa 40 min;gli ultimi 5 min. aggiungervi gli amaretti sbriciolati.Si serve tiepida con della crema di latte.

Noi l'abbiamo testata con solo un misurino di latte, 70 gr. di zucchero e,come uova, abbiamo usato quelle di 60 gr. di peso. Diversamente l'impasto è quasi liquido. Servita con la crema di latte è molto buona.

MARMELLATA DI MANDARINI CINESI

Fate ammorbidire il burro nel microonde e lasciatelo intiepidire. Mettere nel boccale lo zucchero di canna e polverizzate, 15 sec vel 8-9, interrompendo e poi rialzando la velocità. Aggiungere la farina, il lievito, l'uovo e il burro ormai a temperatura ambiente, le spezie e il cacao e iniziare ad amalgamare, vel da 1 a 5. Aggiungere poco latte per far amalgamare. Impastare 30 sec vel 5. Togliere dal boccale, formare una bella palla compatta e avvolgere nella pellicola. Lasciar riposare in frigo per mezz'ora. Tirate fuori e stendete allo spessore di circa mezzo cm. Ritagliate dal cartoncino forme a piacere (io ho fatto alberelli, stelle, cuori e sfere, queste ultime con un tagliapasta di 8 cm, che sembreranno palline da albero) e praticate un foro (non piccolissimo, perche' la pasta lievita un po') per mettere il nastrino. Disporre su carta forno e cuocere a 180 gradi per 10-11 minuti. Far freddare e decorare a piacere con glassa ottenuta da 1 albume, un cucchiaino di succo di limone e 200 gr circa di zucchero a velo. La glassa puo' anche essere colorata con coloranti alimentari.

Glassa : fare a velo 250 gr. di zucchero vel. Turbo per 30 secondi. Unire una chiara d'uovo e un cucchiaio di succo di limone 40 sec. vel. 6. I biscotti sono ottimi e si conservano molto bene per diverso tempo

TORTA MADDALENA

200 gr zucchero, 3 uova, 125 gr burro, 300gr farina, 100 gr latte, 1 bustina lievito, 1 tazzina da caffè di limoncello o di succo d'arancia

Inserire la farfalla sulle lame e montare a neve gli albumi:2 min vel 2 e mettere da parte in una ciotola, togliere la farfalla e lavorare i tuorli con il burro e lo

zucchero: 30 sec vel 5, aggiungere farina e latte: 30 sec vel 5, poi gli albumi montati a neve e il lievito scilto nell'arancia o nel limoncello: 30 sec vel 5. Versare in uno stampo imburrato e cuocere in forno preriscaldato a 170° per 40 min

Il burro deve essere molto morbido e far lavorare tuorli, zucchero e burro almeno 1 minuto.

CIOCCOBIMBY

500gr.cioccolato al latte,100gr di granella di nocciole,300gr di cioccolato fondente,2cuccchiai di latte.60gr di nocciole tostate 600gr di acqua.mezzo mis di acqua calda.

tritare il cioccolato fondente 5 sec a turbo,mettere da parte.inserire nel boccaleil cioccolato al latte,20sec vel turbo,unire la granella dare un colpetto a turbo.unire il latte,3 min a 100 vel 2.fare delle palline ed inserite una nocciola al centro del cioccolatino. mettere nel boccale acqua a temp varoma vel 1.mettere sul coperchio del boccale un tegamino cuki,far fondere il cioccolato precedentemente tritato uniremezzo mis di acqua calda intingere il cioccolatino fino a ricoprirlo totalmente far freddare su carta forno a temp.ambiente (ottimi baci).

Se avete nocciole, tritarle per qualche secondo a vel. Turbo. Metterle da parte. Tritare il cioccolato al latte e aggiungere le nocciole, almeno 4 cucchiai di latte oppure 2 cucchiai di latte e ½ bicchierino di liquore a piacere, 20 gr. di burro 5 min. 40° vel. 2 spatolando. Assolutamente non mettere la vaschetta di cuki sul Bimby per far sciogliere il cioccolato fondente, con la temperatura Varoma si rapprende e potrebbe scivolare la vaschetta. Basta mettere il cioccolato nel boccale con l'acqua 3 min. 40° vel. 2.

BUGIE DI CARNEVALE

500g farina;60g zucchero;30g burro;110g di vino bianco;1 uovo;2 tuorli;un pizzico di sale;zucchero a velo e vaniglina

Ammorbidire il burro ed impastare tutti gli ingredienti tranne lo zucchero a velo e la vaniglina.Formare una sfoglia sottile con il mattarello o con la macchinetta. Tagliare le sfoglie in forme diverse con una rotellina. Friggere in olio bollente per qualche secondo e poi passarle nello zucchero a velo + vaniglina.Squoterle per rimuovere lo zucchero in eccesso e..leccarsi i baffi

Preparare lo zucchero velo portando lentamente la vel. a Turbo.Suggeriamo almeno ½ cucchiaino di sale.

BISCOTTI DELLA NONNA LUISA

500g farina;250g zucchero;250g burro;1 bustina di lievito;1 uovo;2 tuorli

Adattatela voi al bimbi io faccio ammorbidire il burro a temperatura ambiente e poi miscelo il tutto. Prima di infornare immergere la parte superiore dei biscotti nello zucchero.15 min a 180

200 di burro e 150 di zucchero Pesare gl'ingredienti e metterli nel boccale. Il burro morbido e a pezzetti. Lavorare per 30 sec. aiutandosi con la spatola.

GIRELLE AL PAPAVERO

Per l'impasto: 500 g di farina, 1 pacchetto di lievito secco per pizza (non istantaneo), 50 g di zucchero, 1 bustina di vanillina, 1 presa sale, 100 g di burro morbido, 2 uova, 125 g di latte tiepido. Per il ripieno: 30 g di burro fuso, 100 g di semi di papavero, 50g di zucchero, 1 bustina di vanillina.

Inserire nel boccale la farina con il lievito e mescolare per 10 sec. a vel. 4. Aggiungere le uova, il burro, lo zucchero, la vanillina e il latte tiepido mescolare bene il tutto per 20 sec. a vel. 4. Togliere il boccale e metterlo in un luogo caldo per la prima lievitazione (io l'ho messo sopra il termosifone), quando l'impasto e' circa raddoppiato (ci vuole almeno 1 ora) rimettere il boccale sul Bimby e rilavorare per 10 sec. a vel. Spiga. Togliere l'impasto dal boccale e stenderlo in un rettangolo circa 40X30. Preparare il ripieno nel seguente modo: fare fondere 30 g di burro e aggiungervi circa 100 g di semi di papavero, la vanillina, quindi spargere il ripieno su tutto l'impasto spianato. Arrotolare l'impasto col ripieno partendo dal lato corto del rettangolo (in modo da ottenere un rotolo spesso), quindi tagliare con un coltello ben affilato delle fette di circa 1 cm e mezzo. Disporre queste fette con attenzione su una teglia da forno in cui si e' messa la carta da forno e lasciare lievitare nuovamente le rondelle (anche in questo caso ho messo la teglia sul termosifone), ci vorra' almeno un'oretta. A lievitazione ultimata mettere la teglia nel forno a 180°C e cuocere per 15-20 min., attenzione a non farle diventare troppo scure! Perche' tendono a bruciarsi facilmente. A piacere: appena sfornati si puo' eseguire una glassatura: sciogliendo circa 100 g di zucchero a velo con un po' di succo di limone (2 cucchiai). Varianti: al ripieno si puo' aggiungere un po' di quark, che e' un formaggio fresco tedesco tipo yougurth dolce compatto, oppure un po' di marmellata, spalmata direttamente sull'impasto (non eccedere…altrimenti fuoriesce!), All'uva passa e le mandorle : stendere il burro fuso sull'impasto e quindi mettere circa 100 g di uva passa e 50 g di scagliette di mandorle. Note finali: I semi di papavero sono facili da trovare nel nord Italia (Trentino-Alto Adige), nelle altre regioni si possono trovare in erboristeria oppure al panificio. La ricetta l'ho provata con mezza dose e ho dovuto fare 2 infornate. Non ho eseguito la glassatura.

Dopo aver messo tutti gl'ingredienti far lavorare almeno un minuto a vel. 5. Nel riposizionare il boccale con l'impasto lievitato far lavorare prima a vel. 5 per almeno 30 sec. e poi a vel. Spiga almeno un minuto.

CIOCCOLATA CALDA

500 gr di latte 100 gr di zucchero 50 gr di farina 60 gr di cioccolato fondente facoltativo rum e un pizzico di cannella.

polverizzare lo zucchero per 20 sec.a vel turbo. inserire il cioccolato a pezzetti e tritarlo per 20 sec. a vel 10. inserire tutti gli altri ingredienti e cucinare per 7 min.a 80°a vel 4. servire calda. ottima se si aggiunge della farina in più si ottiene una crema al cioccolato.

La vel. 10 equivale a vel. Turbo

TORTA AL CIOCCOLATO E AMARENE

per la torta:50gr.farina,50gr.fecola,100gr.burro,100gr.zucchero,1 bustina vanillina,70gr.mandorle in polvere,60gr.cacao amaro, 4 uova,2 cucchiaini lievito vanigliato,7 cucchiaia panna. Per farcire:200gr.cioccolato fondente, 250gr.panna fresca,50gr.burro,20gr.zucchero,1.5dl kirsch, 100gr amarene sciroppate

Tritare mandorle 20"vel Turbo e mettere da parte.Inserire nel boccale il burro morbido+zucchero+vanillina e lavorare 1 minuto a vel.4 fino ad ottenere una crema spumosa.Con lame in movimento vel.4 aggiungere le uova, una alla volta, le mandirle in polvere,la farina, la fecola, il lievito ed il cacao.Dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti, aggiungere la panna liquida.Infornare a 180 gradi per circa 35 minuti. PER LA FARCITURA:sciogliere a bagno maria il cioccolato con la panna;Unire il burro morbido, mescolare bene e far freddare in frigo almeno un'ora.Trascorso questo tempo inserire la crema nel boccale con farfalla e montare 1 minuto a vel 2-3.Tagliare a metà la torta,bagnarla con uno sciroppo fatto con 100ml di acqua, 20gr.zucchero e 150 ml. di kirsch. Spalmare la crema sulla torta, aggiungere 100gr. di amarene sciroppate a pezzetti e richiudere con l'altra metà della torta. Decorare a piacere con cacao amaro o con panna! E' stata una scoperta bellissima e buonissima che alle feste va sempre a ruba!!!

Dopo aver inserito lievito e cacao aggiungere la panna liquida e lavorare ancora per qualche secondo.Per la FARCITURA: se il cioccolato è a pezzi grossi, spezzettarlo e metterlo nel boccale e portare lentamente a vel. Turbo per qualche secondo. Aggiungere la panna e il burro 3 min. 50° vel. 4. SCIROPPO: mettere nel boccale acqua e zucchero e kirsch 3 min. 60-70° vel. 4. E'una torta molto... molto corposa.

TORTA ALL'ARANCIA

per la torta 3 uova 2 etti di farina 80 grammi di zucchero 80 grammi di burro 1/2 bicchiere di latte 1 cartina di lievito buccia grattugiata di limone o arancio liquore di arancia per la crema 100 grammi di zucchero 6 arance e un limone spremuti la buccia grattugiata di un limone due cucchiai di farina (o uno di maizena) Variante 1. crema bimby LB, 250 gr panna da montare Variante 2. crema gianduia LB. 250gr panna da montare

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale, 1 minuto vel 5 e porre in una teglia imburrata in forno a 170° per 30 minuti circa. Quando è cotto rovesciarlo su un piatto e tagliarlo in due o tre piani orizzontali. Inserire il succo delle arance e gli altri ingredienti nel boccale con la farfalla 5 minuti vel 2 100°C. se a fine cottura ritenete la crema troppo liquida, date ancora 1 minuto a temperatura varoma.

La gelatina deve comunque essere ancora abbastanza liquida perché raffreddandosi, ovviamente, indurirà. Aiutandovi con dei coltelli lunghi (tipo da pane/prosciutto) per alzare i piani fra loro, aggiungere un po' di liquore d'arancia o limoncello (o succo d'arancia se per astemi) e spalmare la gelatina fra gli strati interni e sulla superficie superiore. Guarnire poi la superficie con mandorle o fette di arance e limoni freschi etc… Variante 1. preparare la crema Bimby come da libro base (con o senza cacao a seconda dei gusti). Farcirci il dolce. montare la panna (1-2 min vel 2-3 farfalla) e guarnire la superficie con panna montata e scaglie di cioccolato Variante 2. Preparare la crema gianduia come da libro base. Farcirci il dolce, montare la panna (1-2 min vel 2-3 farfalla) e guarnire la superficie con panna montata e scaglie di cioccolato

A boccale asciutto tritare la buccia del limone 1 min. vel. 7 o anche 20 sec. vel. turbo Con la gelatina di arance è squisita. Suggeriamo 1 cucchiaio e mezzo di maizena.

CIAMBELLINE DI PATATE

1/2 Kg di farina, 4 patate medie, 1/2 etto di burro, 2 uova, 4 cucchiai di zucchero, un panino di lievito di birra da aggiungere dopo la cottura: zucchero, cannella o cacao

lavare e pelare le patate. Inserirle a pezzi nel boccale coprendole d'acqua 20' 100°C vel2, farfalla. Togliere la farfalla e scolare l'acqua in eccesso, 1 min vel 5. lasciare aperto per qualche minuto il boccale in modo da far raffreddare un po' (altrimenti il lievito viene parzialmente inattivato). Aggiungere tutti gli altri ingredienti vel 5, 2 minuti. Prelevare l'impasto a grosse manciate aiutandosi con la spatola e formare delle ciambelle (generalmente si fanno di circa 6 m di diametro…ma più piccole sono pure gustosissime). Friggere in olio di semi bollente e servire spolverizzate di zucchero e cannella. PS un trucco: siccome farle è una bella impresa, vi consiglio di disporre le ciambelle su una teglia tenendole in congelatore belle larghe e senza nulla che le schiacci per un paio d'ore, giusto il tempo che si induriscono. Le potrete poi trasferire in una bustina o contenitore in modo da averle pronte e doverle solo friggere all'occorrenza!!!

Dopo aver cotto e colato le patate lasciare la farfalla e lavorare le patate come il purè, per qualche secondo su vel. 3. Togliere la farfalla e aspettare che raffreddino. Poi aggiungere il burro morbido, le uova, il lievito, lo zucchero e la farina, 2 min. vel. 5.L'impasto potrebbe richiedere più farina, dipende dalla qualità delle patate e dal peso delle uova.

STRUFFOLI

Dal libro regionale Campania STRUFFOLI (x 6) Ingredienti Per la pasta 500 gr. di farina – 4 uova – 1 noce di burro – 1 mis. scarso di zucchero – 1 pizzico di cannella – scorza di un limone grattugiata – scorza di un'arancia grattugiata – 1/2 mis. di liquore Strega 1 pizzico di bicarbonato e uno di sale Per la glassa 300 gr. di miele – 1/2 mis. di zucchero – 1/4 di mis. di acqua – 100 gr. di canditi – codette e corallini colorati a piacere – olio per friggere.

Preparare la pasta: inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30 sec. vel. 4. Staccare dei pezzi di pasta, lavorarli con le mani, formando dei bastoncini sottili e tagliarli in tocchetti della lunghezza di 1/2cm. Friggere gli struffoli in abbondante olio caldo, pochi per volta, finchè non diventino dorati. Scolarli con un mestolo forato e disporli su carta assorbente. Preparare la glassa: introdurre nel boccale miele, acqua e zucchero 15 min. 100° vel. 1, aggiungere dal foro del coperchio, gli struffoli e metà dei canditi tagliati a dadini 10 sec. vel. 2 spatolando. Versare gli struffoli in un piatto di portata, bagnarsi le mani e formare una ciambella ben compressa. Cospargere con i corallini e decorare con i canditi tagliati a strisce sottili. NOTE: per renderli ancora più buoni nella glassa si possono aggiungere 100 gr. di nocciole. Gli struffori si conservano anche una settimana se avvolti nella pellicola

Ricetta Vorwerk tratta dal volume "Idee per la Cucina Regionale" B pag. 56

STRUFFOLI DI RITA-

da bimby dicembre 1996 3 uova,350 gr di farina, 1 cucchiaio raso di zucchero,1 bustina vanillina, 1 pizzico sale, 3 gusci d'olio, 250 gr di miele, buccia grattugiata di 1 limone

inserire nel boccale uova,olio,zucchero,vanillina e sale x 20 secondi vel.5;aggiungere la farina con le lame in movimento x 2 min.vel.5 spatolando.togliere l'impasto dal boccale, formare 1 palla e lasciare riposare x 20 minuti coperto da 1 canovaccio.con il composto fare dei salsicciotti spessi poco meno di 1 centimetro e tagliarli a pezzettini,friggerli in olio bollente fino a che diventano biondi. in 1 tegame mettere il miele a temperatura media e lasciate bollire x 3-4 minuti, fino a quando diventa filante (questo si potrebbe fare col bimby a 80/90° a vel 1/2 credo:Sarab74).con il tegame ancora sul fuoco, aggiungere la buccia di limone e gli struffoli, rigirando.togliere dal tegame a cucchiaiate e mettere su un piatto da portata lasciando un foro al centro. cospargete di confettini colorati e cannellini bianchi. io non l'ho provata perche' a me il miele non piace, ma chi li ha fatti ...dicono sono molto buoni.

Ricetta Vorwerk tratta dalla Rivista "Voi... Noi... Bimby" dicembre 1996 n. 12

BOMBOLONI O CIAMBELLE

500 GR DI FARINA- 40 GR DI LIEVITO DI BIRRA-1 UOVO INTERO E UN TUORLO-50 GR DI ZUCCHERO- 50 GR DI BURRO- VANILLINA- BUCCIA DI LIMONE -100 GR DI LATTE

Mettere nel boccale lo zucchero e la buccia di limone, 10 sec a turbo; inserire tutti gli altri ingredienti(la farina per ultimo) 40 sec a vel 6 spatolando e 1 min a Spiga. Far lievitare fino a quando non raddoppia di volume. Prendere a pugnetti la pasta e formare tante ciambelline, appoggiandole sopra ad un canovaccio man mano che si preparano, far lievitare un altro pò(il tempo che si prepara la padella con l'olio) e friggere in olio caldo. Cospargere con zucchero semolato.

Tritare la buccia del limone almeno per 20 secondi.Ricordiamo che ci vuole sempre un pizzico di sale. Sono proprio buoni.

TORTA DI ROSE CON MELE & CO.

una dose di impasto per torta di rose come da Libro Base "alla Scoperta di Bimby" - una dose di farcitura variante alle mele come da Libro Base "alla Scoperta di Bimby" (mi sembra a pag. 78... ma non ne sono troppo sicura)- un cucchiaio di uvetta - un cucchiaio di pinoli.

Accendere il forno a 60°. Preparare l'impasto seguendo le indicazioni del L.B. e metterlo a riposare un po' sopra la tavola di legno. Quindi nel boccale inserire le mele lo zucchero e la cannella (come da dosi riportate sul libro base alla voce: variante alle mele) Tritare il tutto a velocità progressiva da 1 a 6 spatolando al bisogno fino al punto di ottenere una specie di purè. A questo punto il L.B. dice di cuocere le mele nel bimby invece io, prepotente, ho fatto di testa mia e non le ho cotte....(perchè la cottura non mi convinceva) Stendere la sfoglia abbastanza sottile e spalmarla con il purè di mele crudo quindi cospargere con uvetta e pinoli. arrotolare tagliare a tronchetti metterli in piedi (dopo aver pizzicato il fondo con le dita per non far uscire il ripieno) in una teglia a cerniera con i bordi imburrati ed il fondo coperto con carta da forno: 5 tronchetti intorno ed uno in mezzo. Spegnere il forno (che era acceso a 60°) e mettere la teglia nel ripiano basso ... Dopo un'oretta accendere il forno a 180° con la teglia dentro. Le rose cominceranno a gonfiarsi! Cuocere finchè la parte superiore delle rose non ha un aspetto "cotto". Questo ripieno ci è piaciuto di più di quello al burro... risulta molto più leggero... la torta ha fatto furore. per me l'ho affettata come una torta normale, ma mio marito, che ne va matto, ha preso direttamente una rosa tutta per se. ciao ragazzi/e

E’ vero, la torta è più leggera. Brava

CROSTATA

una dose di pasta mezza frolla, una dose di crema pasticcera, marmellata di amarene.

Preparare la pasta mezza frolla come da libro e metterla nel frigo, preparare la crema pasticcera come libro. Stendere in una teglia mezza dose della frolla, riempire con la crema, mettere sull acrema dei mucchietti di marmellata di amarena, e coprire con un altro disco di pasta frolla chiudendo bene i bordi. Punzecchiare con una forchetta e cuocere in forno per circa 30 min a 150/160°.

SALSA PER PROFITEROLES

500 GR DI LATTE, 450 GR DI ZUCCHERO, 100 GR CIOCCOLATO FONDENTE, 100 GR DI CACAO, 30 GR DI FARINA, 100 GR DI FRUMINA O FECOLA DI PATATE, 30 GR DI BURRO, UN Pò DI STREGA

GRATTUGGIARE IL CIOCCOLATO, 10 SEC A TURBO, UNIRE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI (ECCETTO IL LIQUORE) 8 MIN 80° VEL 4. FAR RAFFREDDARE UN POCO, UNIRE LA STEGA (SE SI PREFERISCE) E FAR COLARE SUI PROFITEROLES. E' OTTIMA.

BOMBOLONI SENZA UOVA

250 GR FARINA MANITOBA, 250 GR FARINA "00" 80 GR ZUCCHERO, 80 GR BURRO, PIZZICO DI SALE, 250 GR LATTE E ACQUA, 1 CUBETTO LIEVITO DI BIRRA

Inserire nel boccale latte, acqua e lievito 1 min 40° vel 2; aggiungere burro a temperatura ambiente, zucchero 20 sec vel 2; unire le farine 1 min vel 5/6 e 1 min a Spiga. Lasciare lievitare in una ciotola per più di un'ora, poi stendere la pasta senza sgonfiarla troppo, e con il misurino del Bimby o un'altra cosa rotonda, tagliare i bomboloni.Se li volete fare col buco, con qualcosa di rorondo più piccolo, fare il buco al centro. Con la pasta tagliata avanzata, rilavolarla, farla lievitare e ripetere l'operazione. Friggere in olio caldissimo, sgocciolare e passarle nello zucchero.

Dopo la prima lievitazione, suggeriamo di preparare tutti i bomboloni e farli lievitare senza più toccarli. Attenzione alla frittura, se sono un po' grossi, si rischia, con l'olio bollente, di non farli cuocere all'interno. Di sale suggeriamo almeno 1 cucchiaino. Latte 200 gr. e acqua 50 gr.

PAN DI SPAGNA

6 uova, 300 gr. di zucchero, 200 gr.. di amido di grano x dolci una bustina di lievito x dolci.

montare gli albumi come da ricetta base, pesare prima lo zucchero e l'amido, quando gli albumi sono ben montati, versare con le lame in movimento vel. 3 i tuorli, lo zucchero, l'amido e alla fine il lievito. Imburrare una teglia grande e infornare a 180° x 30 min.

Amido di grano è il primo fiore della farina. L'abbiamo sostituito con farina Manitoba. Pesare gl'ingredienti e mettere da parte i tuorli. Montare gli albumi, 2 min. 40° vel. 3 . Sempre con la farfalla a vel. 3, aggiungere i tuorli, poi lo zucchero, quindi la farina o l'amido e il lievito . Far lavorare ancora 20 secondi dopo l'ultimo ingrediente. Il risultato è stato un ottimo pan di spagna.

BUDINO AL CIOCCOLATO

1/2 lt. di latte, 45 gr. di farina, 60 gr. di zucchero, 40 gr. di burro, 50 gr. di cacao amaro, 12 gr. gelatina in fogli e liquore per lo stampo.

Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti 12 min. 90° vel. 3. Aggiungere la gelatina ben strizzata 10 sec. vel. 4. bagnare di liquore uno stampo grande da budino, rigirandolo bene da tutte le parti. Versare la crema ottenuta, lasciarla intiepidire e metterla in frigorifero per almeno 3 ore. E'molto gradevole accompagnato da panna montata.

Errata corrige

TORTA CON LA RICOTTA

250 gr farina oo 250 gr ricotta 250 gr zucchero 3 uova 1 limone 1 bustina di lievito

mettere nel boccale la scorza di limone e lo zucchero 30" vel. turbo aggiungere la ricotta 30" vel. 3 aggiungere le uova 1' a vel. 5 aggiungere farina e lievito 1' vel. 6 mettere in una teglia imburrata e infarinata.forno 180° * 40/45'.provatela è molto delicata e buona

BRIOSCHE DI LINA

600 gr di farina oo - 5 cucchiai di zucchero - 150 gr di olio extra vergine d'oliva - 15 gr di lievito di birra - 5 uova (+ 1 tuorlo per dorare le briosche)

mettere nel boccale tutti gli ingredienti tranne la farina e lavorare 30" vel. 6 aggiungere la farina e lavorare 30" a vel. 6 e 1' e 30" a vel, spiga. far lievitare per 2 ore. Formare ora le briosche di varie forme (a treccia, girandola, palla ecc..). Metterle sulla teglia con la carta forno e farle lievitare per 30" spennellarle con il tuorlo e metterle in forno caldo per 15-20". Potete conservarle per varii giorni in una scatola di latta e buona colazione.

SEBADAS

Per la sfoglia:500 gr. di farina 00,200 gr. di semola fine,70 gr.di strutto a temperatura ambiente,la buccia di un limone,due cucchiaini di sale grosso in tre misurini di acqua tiepida,tre cucchiaini di vino bianco o vernaccia. Per il ripieno:350 gr. di formaggio fresco filante.

Inserire nel boccale la farina ,la semola e la bicia del limone.Portare a vel. Turbo per 3-4 sec.Diminuire la vel a 5 e con le lame in movimento aggiungere i misurini di acqua salata,lo strutto e il vino.Lavorare per 40 sec a vel 6,poi 3 minuti a Spiga.Nel frattempo tagliare a fette il formaggio.Con la pasta fare una sfoglia e ricavare dei dischi di diametro di circa 12-15 centimetri.Poggiare la fetta di formaggio su un disco e ricoprirlo con un altro,stando attenti a non lasciare delle bolle d'aria all'interno del ripieno.Sigillare bene i borbi e friggere in olio caldo.Le sebadas si servono calde versandovi sopra un cucchiaio di miele liquido.

Inserire nel boccale la farina ,la semola e la bicia del limone.Portare a vel. Turbo per 3-4 sec.Diminuire la vel a 5 e con le lame in movimento aggiungere i misurini di acqua salata,lo strutto e il vino.Lavorare per 40 sec a vel 6,poi 3 minuti a Spiga.Nel frattempo tagliare a fette il formaggio.Con la pasta fare una sfoglia e ricavare dei dischi di diametro di circa 12-15 centimetri.Poggiare la fetta di formaggio su un disco e ricoprirlo con un altro,stando attenti a non lasciare delle bolle d'aria all'interno del ripieno.Sigillare bene i borbi e friggere in olio caldo.Le sebadas si servono calde versandovi sopra un cucchiaio di miele liquido.

CHIACCHIERE

370g di farina, 50g di burro morbido, 2 uova intere, 50g di lievito di birra, 100g di latte; per la farcituta 100g di zucchero, scorza di limone grattugiata.

QUESTI DOLCI LI HO VISTI FARE IN TELEVSIONE E LI HO ADATTATI AL BIMBY, SONO OTTIMI. Inserire nel boccale il latte: 40 sec. 40° vel.1. Aggiungere il lievito: 10 sec. vel. 5. Inserire la farina, il burro e le uova: 50 sec. vel.5. + 30 sec. vel.spiga. Lasciare riposare nel boccale per 20 minuti(l'impasto arriverà fino al misurino). Toglierlo dal boccale e stenderlo in un cerchio di circa 3-4mm di spessore. Spargere sul cerchio lo zucchero e la scorza di limone, coprendolo interamente. Prendere 2 estremità ed arrotolarle verso il centro(come per le tagliatelle) e poi un rotolo sull'altro. Tagliare a fettine sottili e friggerle in olio caldo. Servire caldissime; a piacere spolverizzate di zucchero al velo.

Mettere latte e lievito nel boccale 1 min. 40° vel. 1. Procedere come da ricetta.

TRECCIA DI PANE ALLE UVETTE

E' una variante della treccia di pane di ket:200 gr di farina manitoba e 200 gr di farina "00", 240 gr di latte,40 gr di burro, un cubetto scarso di lievito di birra, 80 gr di zucchero,un pizzico di sale,scorza d'arancia, 50 gr. di uvette.

Introdurre nel boccale scorza d'arancia e zucchero e polverizzare a velocità turbo altrimenti mettere della scorza grattugiata insieme allo zucchero .Mettere il latte, e il lievito: 1 min 40° vel 2.Aggiungere il burro le farine e il sale: 1 min. vel 6 e 1 min. vel spiga. Togliere dal boccale, incorporare l'uvetta e mettere a lievitare. Prendere l'impasto, dividerlo in 3 parti uguali e formare tre salami, fissare le tre estremità da una parte e formare una treccia. Fissare bene anche alla fine. Far lievitare ancora per una mezz'ora e cuocere in forno come si fa per il pane. Provate!

Usare arancia non trattata

TORTA MORETTA

200 gr zucchero;200 gr farina;75 gr cacao amaro;3 uova;1 mis. di olio di semi (arachide)1 bustina di lievito;2 mis. di latte

Tritare lo zucchero 10 sec. vel. Turbo, inserire tutti gli altri ingredienti 30/40 sec. vel.7. Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata (24/26 cm)e infornare per 40 minuti circa a 180°. Sformare la torta, farla raffreddare su una grata e tagliarla in due. Nel boccale mescolare 250 gr. di mascarpone con 250 gr. di nutella e spalmare il composto sulla meta' torta che va poi ricomposta. E' ottima anche se non dietetica. ottima anche la variante con la panna:montate la panna nel boccale, inserite la nutella e mescolate piano per qualche secondo. Il giorno dopo è ancora meglio!

MARMELLATA DI MANDARINI CINESI

750 GR DI MANDARINI CINESI, 550 GR DI ZUCCHERO

Lavare bene i mandarini, tagliarli a metà e togliere tutti i semini, inserirli nel boccale, 30 sec vel 6, unire lo zucchero, 30 min 90° vel 2/3. Provate perchè è ottima.

FRITTELLE RISO

400 ml di latte, 125 g di riso, 90 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, scorza di limone grattugiata, un misurino di liquore, 1 uovo, un po' di farina, olio per friggere, zucchero per guarnire.

Mettere la farfalla quindi aggiungere il latte, il riso, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Far cuocere per 20 min. a 100°C vel. 1, eventualmente portare ad 80°C se bolle troppo. Il tempo di cottura dipende dal tipo di riso, comunque il riso deve essere ben cotto e quasi sfatto in modo da avere "una pappa". Trasferire il contenuto dal boccale in una terrina e lasciare raffreddare per 2 ore o piu' (anche tutta la notte). Aggiungere un uovo e amalgamare, quindi aggiungere il liquore (ho messo marsala, ma Cognac o altri vini liquorosi vanno bene) e aggiungere un po' di farina, se necessario, per rendere l'impasto piu' solido, tanto da poterlo prendere facilmente col cucchiaio. Friggere a cucchiate l'impasto in abbondante olio caldo,le frittelle devono friggere fino a diventare "colorite". Cospargere con zucchero e servirle. Note:Io ho usato il riso adatto per cottura nel latte che e' venduto qui in Germania, non so se esiste in Italia, con questo riso i tempi di cottura sono piu' brevi. Comunque si puo' usare il comune riso Arborio, non usare il Parboiled che ovviamente non scuocendosi non potrebbe dare "la pappa". Queste frittelle sono caratteristiche della zona di Pisa e Lucca nel periodo di S. Giuseppe.

Con lame in mov. vel. 7 mettere la buccia del limone con lo zucchero, portare a vel. Turbo per circa 30 sec. Posizionare la farfalla e aggiungere il latte e il riso 25 min. 90° vel. 1. mettere in una ciotola. Nel riprendere la lavorazione posizionare la farfalla, mettere nel boccale il contenuto della ciotola, il cognac, 7 sec. vel. 3 aggiungere l'uovo 7-8 sec. vel. 3. Proseguire come da Ricetta di shakala.

CROSTATA DI YOGURT E FRUTTA

Ingredienti per la base: 150 gr di farina, 50 gr di nocciole, 70 gr di zucchero, 1 uovo, 100 gr di burro. Per la farcia: 450 gr di yogurt bianco, 4 tuorli e 3 albumi, 80 gr di zucchero, 50 gr di farina, succo di mezzo limone, 2 pere Williams morbide. Per decorare: tre kiwi, gelatina, panna montata.

Far tostare le nocciole e, una volta freddate, metterle nel boccale con lo zucchero e ridurle in polvere, 5 sec vel 8 per due tre volte, raccogliendo con la spatola. Aggiungere poi la farina, il burro ammorbidito a temperatura ambiente, non fuso, l'uovo e la vanillina. Impastare vel da 1 a 5 per 30 secondi. Si deve formare una palla, se non e' così estrarre l'impasto e formarla con le mani. Porre la palla a riposare per almeno 30 minuti in frigo. Intanto, tagliate a piccoli pezzettini le pere e spruzzatele con poco succo di limone e un po' di zucchero. Mettere la farfalla e montare a neve gli albumi con un cucchiaio di zucchero a velo per 2 minuti e mezzo a vel 3. Mettere nel boccale lo yogurt, vel 3 per 15

secondi. Amalgamare uno alla volta i tuorli e mescolare bene, 20 sec vel 3. Unire lo zucchero, il succo di limone e infine la farina, mescolare per 15 sec vel 2-3. Infine, unire gli albumi montati a neve mescolando con la spatola. Disporre su una tortiera da 28-30 cm la pasta, cuocere il solo guscio per 10 minuti a 180 gradi. Estrarre, aggiungere le pere e versarvi sopra il composto di yogurt. Cuocere in forno a 180° per 35-40 minuti, finché la torta non tende a brunire. Estraete e lasciate freddare. Tagliate i kiwi a rondelle sottili. Ponete sulla superficie del dolce, preparate una gelatina e lucidatene la superficie. Decorate con ciuffetti di panna montata e ponete in frigo a freddare.

Suggeriamo solo 3 uova intere e 250 gr. di yogurt.

PLUM-CAKE

3 uova intere, 240 gr farina bianca, 220 gr zucchero, 240 gr burro, 100 gr uvetta, 1 bicchierino brandy, 1 bustina di lievito, 2 cucchiai di latte tiepido, 1 pizzico di sale

Accendere il forno a 180°, mettere l'uvetta in acqua tiepida e lasciarla in ammollo per 20 minuti. lavorare le uova intere con lo zucchero con la frusta, aggingere all'impasto il burro precedentemente ammorbidito e, quando è ben amalgameto unire la farina sempre mescolando, unire poco per volta il brandy, aggiungere un pizzico di sale e per ultimo il lievito diluito nel latte tiepido. scolare e asciugare l'uvetta, infarinarla leggermente (altrimenti si ammassa tutta) e aggiungerla al composto, continuare a lavorare l'impasto fino a quando sarà bello omogeneo. versare l'impasto in uno stampo precedentemente imburrato. infornare a 180°, nel forno caldo, per circa un'ora, prima di spegnere controllare che la preparazione sia ben cotta, con un colorito dorato ed una fenditura centrale. Far freddare in forno e poi toglierlo dallo stampo. N.B.: ricetta classica da adattare al bimby.

Nel boccale uova, burro molto morbido, zucchero e un pizzico di sale 30 sec. vel. 6. Con lame in movimento a vel. 5 aggiungere la farina con il lievito in polvere e poi il brandy 20 sec. vel.4. Incorporare l'uvetta infarinata 7 sec. vel. 2. Suggeriamo non più di 180 gr. di burro.

GELATO DI BANANE

ingredienti: 600g. di banane tagliate a tochetti e surgelate 100g. di zucchero a velo 1 limone , il succo 1 yogurt intero compatto

esecuzione: mettere nel boccale lo zucchero e farlo a velo 12sec.vel.turbo inserire le banane 2 sec. vel 3 aggiungere il succo di un limone lo yogurt e mantecare 40 sec. v3, 6, 8, è un ottimo gelato

Le banane tagliate a tocchetti e congelate, vanno tolte dal freezer almeno 5 min. prima di eseguire la Ricetta

TORTA 21 MARZO

Ingredienti: Torta: 4 uova – 125 gr zucchero – 50 gr fecola – 50 gr farina – 40 gr cacao – mezza bustina di lievito. Crema: 250 gr mascarpone – 200 gr panna – 100 gr zucchero – 3 cucchiai cacao amaro.

In una ciotola pesare farina, fecola, cacao e lievito.. Posizionare la farfalla e nel boccale mettere gli albumi e un pizzico di sale 2 min. vel. 3, metterere in frigo Togliere la farfalla.. Senza lavare il boccale inserire i tuorli con lo zucchero e lavorare per 2 minuti a vel. 3-4. Con lame in mov. vel. 4 versare nel boccale le farine con il lievito. Aggiungere gli albumi e lavorare qualche secondo vel. 2 aiutandosi con la spatola. Versare in una teglia e mettere in forno. Nel frattempo risciacquare il boccale e asciugarlo bene. Inserire zucchero e cacao, portare per 20 sec. a vel. Turbo e mettere da parte. Pulire il boccale,posizionare la farfalla e montare la panna a vel. 3 da 40-60 sec., aggiungere il mascarpone e incorporarlo a vel. 3 per 5 sec.

TORTA ARABA

350 gr di farina 120 gr di zucchero 120 gr di burro 3 uova 50 gr di uveta 1 dl di panna liquida 1 bustina lievito scorza di arancia gratuggiata zenzero in polverre cacao amaro caffè solubile cannella in polvere noce moscata

Mettere in ammollo l'uvetta. Con lame in mov. a vel. 7 tritare la buccia di arancia. Metterla da parte. Fondere il burro 2 min. 50° vel. 2 e metterlo da parte. Nel boccale zucchero e uova 1 min. vel. 5. Incorporare il burro fuso, la panna, lo zenzero, la buccia di arancia, il cacao,il caffè solubile, la noce moscata, la cannella. Lavorare per almeno 10 sec. a vel.5. Incorporare la farina con il lievito 10 sec. vel. 5. Aggiungere l'uvetta e mescolare per 15 sec. vel. 2

TORTA CIOCCOLATINO

Igredienti per 4 persone: 200 gr. di zucchero al velo(preparato con Bimby), 200 gr. di cioccolato fondente,(vedi prontuario) 110 gr. di burro, 4 uova

Con il boccale ben pulito e asciutto, inserire la farfalla e montare gli albumi, mettere da parte. Preparare lo zucchero velo(come da libro base), unire i tuorli e montare 1 min. 40° vel. 3, mettere da parte. Nel boccale pulito, sciogliere a bagnomaria, il burro con il cioccolato 2 min. 40° vel. 2 Lasciare raffreddare nel boccale. Aggiungere i tuorli montati con lo zucchero e per ultimo gli albumi tenuti a parte amalgamando delicatamente il composto. Foderare uno stampo del diametro di 18-20 cm. con carta forno, versare il composto. Cuocere in forno 180° per 25-30 min. Lasciare raffreddare la torta, porla in frigorifero per almeno due ore, spolverizzarla di zucchero a velo, tagliare nello stampo dei piccoli quadretti da servire.

Ricetta Vorwerk tratta dalla Rivista "Voi...Noi...Bimby" gennaio 2000

CIAMBELLE AMERICANE

Per le ciambelle: 25g lievito; 30ml acqua; 40g burro; 1 uovo; 75g zucchero; 1 cucchiaino sale; 675g farina 175ml latte. Per la glassa: 75g burro; 350/500 g zucchero a velo, 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia; 75ml acqua; 250g cioccolato (opzionale)

nel boccale: il latte, l'acqua (nella ricetta originale serve a sciogliere il lievito, io l'ho messa ma probabilmente si puo' omettere), il lievito, il burro, lo zucchero e il sale. 30" 40° vel 1 (io ho fatto cosi', ma non so se e' ancora meglio aggiungere il lievito in seguito per 4" vel 4). Aggiungere l'uovo e meta' farina 30" vel 6. Mettere il resto della farina 30" vel 6 + 1'1/2 vel spiga (la ricetta originale e' cosi', ma sicuramente si puo' mettere tutta in una volta). Togliere l'impasto a farlo riposare per 1h, raddoppiera' il volume. Stendere uno strato di 1cm di spessore. Ricavare dei dischi di 9cm di diametro e forateli al centro con un foro di circa 2,5cm (io ho usato il tappo di una bottiglia di plastica). Si ricavano circa 15 dischi.Lasciate riposare per 30'-45'.Friggete fino a leggera doratura. Lasciate raffreddare e glassate o coprite a piacere. Per la glassa: nel boccale:zucchero 30" vel turbo, aggiungete acqua vaniglia e burro 6' 70° vel 4. se volete la cioccolata aggiungetela dopo averla sciolta nel microonde.

Nel boccale mettere il latte a temperatura ambiente e il lievito 5 sec. vel. 3. Aggiungere il burro molto morbido, lo zucchero e l'uovo.40 sec. vel. 4. Portare a vel. 5 e far scendere la farina con il sale.Lavorare per un minuto. Poi portare su vel. Spiga e lavorare ancora per un minuto. Suggeriamo di assaggiarle dopo averle glassate.

TORTA TIPO PANARELLO

230 gr. di zucchero - 100 gr. di mandorle - 4 uova - 170 gr. di burro morbido - 80 gr. di farina - 80 gr. di fecola - 1 pizzico di sale - 1 fiala aroma mandorla - 1 bustina di lievito

Fare lo zucchero a velo: 20 secondi vel.9. Aggiungere le mandorle: 15 secondi vel.Turbo. Unire le uova: 1 minuto vel.6, incorporare il burro: 1 minuto vel.7 poi aggiungere farina, fecola e sale: 10 secondi vel.5. Unire lievito e fiala: 10 secondi vel.5. Versare in una tortiera diametro 26 cm. imburrata ed infarinata e mettere in forno NON PRERISCALDATO per 30 minuti a 180 gradi. Variante: sostituire 20 gr. di fecola con 20 gr. di cacao amaro.

KRAFEN ALLA CREMA

KRAPFEN ALLA CREMA 300 gr farina, 50 burro, 20 lievito birra (un cubetto,) 1 uovo intero + 2 tuorli, 20 gr zucchero, 1 limone grattugiato 1/4 misurino di brandy, 1 misurino di latte, 1 dose di crema pasticcera come da libro base oppure confettura di amarene.

inserire tutti gli ingredienti nel boccale tranne la farina 20 sec. vel 6. Aggiungere la farina 30 sec. vel 6 1 min. vel spiga. Lasciare lievitare l'impasto in una ciotola fino al raddoppio (circa 2 ore). Stendere la pasta su carta forno fino allo spessore di 1 cm 1/2 ritagliare tanti dischi. Fare lievitare ancora 40 minuti e poi friggere. Quando saranno tiepidi incidere lateralmente e farcirli con la crema (o fare con una siringa) o con la marmellata e passare nello zucchero semolato.

L'impasto risulta molto morbido, per cui aiutarsi con la farina. Pesare la farina e metterla in una ciotola. Tritare il limone per 1 min. a vel.7 oppure a vel. turbo. Procedere come da Ricetta

CREPES CON MARMELLATA DI ARANC

1 dose di impasto per crepes come da L.B. 1 vasetto di marmellata di arance 1 confezione piccola di panna Hoplà zucchero a velo e un biccheire di mandarinetto isolabella (facoltativo

Preparare l'impasto delle crepes e lasciar riposare, per il tempo necessario. Nel frattempo lavare il bimby e montare la panna, che deve risultare ben soda, non aggiungere latte nel montare la panna, versatela in un recipiente e tenetela in frigo. Preparate le crepes, usando un tegamino antiaderente di circa 20 cm di diametro, io nn uso il burro nel tegamino, perchè è gia presente nell'impasto delle crepes.Quando avete finito di preparare tutte le crepes, riempitele solo su una meta con un po di marmellata e un po di panna, ripiegate la parte libera, e poi ripiegate ancora a metà, appoggiate la punta sul piatto e la parte aperta sul bordo del piatto, quando avete finito così tutte le crepes mettetele in frigo, con una spuzzata di mandarinetto isolabella e se ci sono bambini solo zucchero a velo. Se la marmellata dovesse risultare troppo dura scioglietela in un pentolino a bagnomaria...

Ricetta delle crepes da L.B. a pag. 33. Posizionare la farfalla e mettere la panna nel boccale ben asciutto, da 45 a 90 sec.vel. 2-3 procedere come da Ricetta.

MACINE

Farina 00 500 g fecola 50 g zucchero a velo 150 g burro 100 g e 100 g margarina 1 uovo 5 cucchiai di panna fresca 1 bustina di zucchero vanigliato 1 bustina di lievito un pizzico di sale

Lavorare insieme gli ingredienti, stendere una sfoglia alta 5 mm e con un bicchiere infarinato sull'orlo tagliare tanti tondi (credo che qualunque tagliabiscotti vada più che bene)Cuocere in forno a calore moderato per 10-15 minuti.

COLOMBA PASQUALE

250 GR FARINA "00",300 GR FARINA MANITOBA,120 GR BURRO, 125 GR ZUCCHERO, 100 GR SCORZETTE DI ARANCIA CANDITE, 1 CUBETTO LIEVITO DI BIRRA, 50 GR DI LATTE, 100 GR UVETTA, 4 UOVA.

Inserire nel boccale il lievito e il latte: 30sec 40° vel 3; aggiungere 100 gr di farina 20 sec vel 5, chiudere col misurino e lasciare lievitare per 1 ora. Versare dal foro 70 gr di acqua 1 altri 150 gr di farina 20 sec vel 5. Chiudere col misurino e far lievitare per un'altra ora. Aggiungere poi le uova, il burro lo zucchero e un pizzico di sale 20 sec vel 5. con le lame in movimento a vel 5 far cadere la farina manitoba 30 sec vel 6 e poi a spiga per 2/3 minuti. ad apparecchio fermo aggiungere dal foro la frutta candita, l'uvetta ammollata, asgiugata e passata nella farina e la buccia grattuggiata di un'arancia 20 sec vel 2/3. versare ora l'impasto nella teglia e far lievitare fin quando raddoppia di volume, circa 5/6 ore.Cuocere in forno a 180° per 30/40 min.Fare a questo punto la glassa: Montare a neve 2 albumi, unire agli albumi 50 gr di mandorle tritate e

40 gr di zucchero a velo. Quando la colomba sarà cotta, cospargere sulla superficie la glassa e mandorle a lamelle, rimettere nel forno per 5 min a 100° .

FOCACCE DI PASQUA

1 panetto di lievito 70 gr latte 3 uova 100 gr burro 130 gr zucchero 1 bustina di vanillina 500 gr di farina un pizzico di sale

inserire nel boccale il lievito il latte e 10 gr di zucchero vel. 4 10 secondi 40° aggiungere poi gli altri ingredienti 50 secondi velocità 6 1 minuto velocità spiga lasciare poi lievitare lontano da correnti d'aria e coperte per tutta la notte. la mattina preparare delle palline e inciderle al centro a con le forbici formando una croce e lasciare riposare coperte per circa due ore. infornare con forno preriscaldato 200° gradi per 30/35 minuti a seconda della grandezza delle palline. Sono ottime!

MACINE (RIADATTATE)

200g di Farina 00, 300g di Farina Manitoba, 50g di fecola, 180g di zucchero, 100g di burro morbido, 100g di margarina, 1 uovo, 100g di panna fresca liquida, 1 bustina di vaniglina, 1 bustina di lievito, un pizzico di sale.

Inserire nel boccale lo zucchero: 20” vel. Turbo. Aggiungere il resto degli ingredienti: lavorare per 30/40” vel. 4-5 aiutandosi con la spatola fino a che il composto è omogeneo. Mettere nella pellicola e lasciar riposare in frigorifero per almeno 30’. Stendere una sfoglia alta 5 mm e tagliare con formine. Cuocere in forno 180° per 10-15 minuti.

TORTINO DI RICOTTA AL CACAO

50 g. cacao dolce, 500 g. ricotta, 80 g. zucchero a velo, 3 tuorli d'uovo, 1 b.vanillina, 1 foglio di colla di pesce, 30 g. burro, 2 cucchiai di zucchero.

Mettere nel boccale gli 80 gr. di zucchero 20 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Introdurre nel boccale almeno 50 gr. di burro e i due cucchiai di zucchero 1 min. 40° vel. 2. Aggiungere metà del cacao 20 sec. vel. 2. Mettere la pellicola in uno stampo. Distribuire il contenuto del boccale. Senza lavarlo inserire lo zucchero velo e le uova 1 min. vel. 5. Aggiungere la ricotta e, aiutandosi con la spatola mescolare a vel. 2 aggiungere il cacao, la gelatina ammollata e la vanillina mescolare a vel. 4 per 10 sec.

PASTA FROLLA

500GR. DI FARINA 00 2 MISURINI bimy SCARSI DI VINO BIANCO SECCO 150 GR. DI ZUCCHERO 1 TUORLO 3 BUSTINE DI VANILLINA 125 GR. DI MARGARINA FOGLIA D’ORO A TEMPERATURA AMBIENTE

NEL BOCCALE INSERIRE: 150 GR. DI ZUCCHERO 10 SEC. CON 3 BUSTINE DI VANILLINA A VEL. TURBO AGGIUNGERE LA MARGARINA 10 SEC. VEL. 1 POI LA FARINA SETACCIATA 1 TUORLO 2 MISURINI SCARSI DI VINO BIANCO

SECCO IMPASTARE A VEL 4 5 6 PER 60 SEC. QUANDO HA FATTO LA PALLA TOGLIERE DAL BOCCALE AMALGAMARE UN ATTIMO A MANO METTERLA IN UN CONTENITORE ERMETICO BAGNATO DA ACQUA CALDA MA NON ASCIUGATO LASCIARE RIPOSARE PER ALMENO UNA ORA SI TIRA CON FACILITà è MOLTO PROFUMATA E BUONA IO LA USO PER FARE QUALSIASI TIPO DI CROSTATA E PER LO STRUDEL OTTIMA

Zucchero e una sola bustina di vanillina nel boccale 1 min. vel. Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti 20 sec. vel. 6. Procedere come da Ricetta.

BISCOTTI DI MAROLA

Ingredienti : 500 gr. Di farina 00 150 gr. Di olio di semi (cuore) 2 uova + 1 tuorlo 250 gr. Di zucchero 1 vanillina 1 dose per dolci scorza di limone grattugiata mezzo misurino di sassolino (liquore per dolci)

esecuzione: nel boccale pulito e asciutto uova + zucchero 1 minuto v. 3 olio a filo + liquore + vanillina + scorza di limone + dose per ultimo farina aiutare l'impasto con la spatola dal foro tirare la pasta dare la forma a piacere cuocere 180° 20/ 30 minuti devono essere dorati

Pesare la farina e mettere da parte. Nel boccale zucchero e buccia di limone 1 min. vel. Turbo , Con lame in mov. velo. 3 aggiungere le uova, l'olio a filo , il liquore e la vanillina, aggiungere la farina e proseguire la lavorazione a vel. 6 per 1 minuto spatolando.

TORTA NERA

ingredienti per la pasta frolla : 500 gr. Di farina 00 125 gr, di margarina gradina 150 gr di zucchero a velo 1 tuorlo 3 bustine di vanillina per il ripieno: 3 etti di mandorle 3 etti di zucchero a velo 1 etto di burro 1 etto di cioccolato dolce in polvere 1 cucchiaino di caffè 1 tazzina di caffè 1 misurino di sassolino 6 uova

PASTA FROLLA : INGREDIENTI 500GR. DI FARINA 00 125 GR. DI MARGARINA FOGLIA D'ORO 150 GR. DI ZUCCHERO A VELO 1 TUORLO 3 BUSTINE DI VANILLINA IMPASTARE CON VINO BIANCO CIRCA UN BICCHIERE PER 20 SECONDI A VELOCITà 4/5 METTERE L'IMPASTO IN UN CONTENITORE CHIUSO PER CIRCA 4 ORE A TEMPERATURA AMBIENTE 20° RIPIENO 3 ETTI DI MANDORLE PELATE E ABBRUSTOLITE LO POTETE FARE CON BIMBY 50° DAI 5 AI 10 MINUTI V.2 TRITATE A TURBO 20 SECONDI AGGIUNGERE A VELOCITà 2 SENZA MAI FERMARE IL BIMBY DAL FORO DEL BOCCALE 3 ETTI DI ZUCCHERO A VELO 1 ETTO DI BURRO SFOGLIATO CON IL COLTELLO A TEMPERTURA AMBIENTE 1 ETTO DI CIOCCOLATO DOLCE IN POLVERE 1 CUCCHIAINO DI CAFFè MACINATO (BUONO) 1 TAZZINA DI CAFFè FREDDO AMARO 1 MISURINO BIMBY DI SASSOLINO (LIQUORE PER DOLCI) PER ULTIMO 6 UOVA INTERE TIRARE LA PASTA FROLLA CON IL MATTERELLO ALL'ALTEZZA DI MEZZO CENTIMETRO FODERARE UNA TORTIERA ANCHE IL BORDO PRECEDENTEMENTE IMBURRATA E INFARINATA CON LA PASTA FROLLA BUCATA CON I REBBI DELLA FORCHETTA METTERE IL RIPIENO LIVELLARE E CUOCERE IN FORNO CALDO 180° PER 40 MINUTI

Preparare prima lo zucchero velo, e metterlo da parte. Nella frolla solo una bustina di vanillina.

TORTA DI FRUMENTONE

INGREDIENTI 4 /6 PERSONE 3 ½ DI FARINA DA POLENTA GIALLA 1 ½ DI FARINA BIANCA 00 1 DOSE PER DOLCI 1 BUSTINA DI VANILLINA 1 MISURINO BIMBY DI SASSOLINO 2 1/2 DI BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 2 1/2 DI ZUCCHERO 4 UOVA INTERE

ESECUZIONE: MONTARE LE UOVA CON LO ZUCCHERO 3 MINUTI VEL.3 DAL BUCO CON LE LAME IN MOVIMENTO A V.3 AGGIUNGERE IL BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE SFOGLIANDOLO IL SASSOLINO LENTAMENTE LA VANILLINA E IL LIEVITO PER ULTIMA LA FARINA E PORTARE A VEL. 6 PER QUALCHE SECONDO INFORNARE A 200° PER 40 MINUTI SFORNARE E METTERE LO ZUCCHERO A VELO SOPRA

Usare la farina gialla raffinata. Mettere nel boccale le uova e lo zucchero 3 min. vel. 3. Aggiungere il burro morbido, il sassolino, la vanillina e la farina con il lievito 30 sec. vel. 6.

CAPRESE AL LIMONE

250 GR DI MANDORLE, 5 UOVA, 220 GR DI ZUCCHERO, 100 GR DI BURRO, 40 GR DI FARINA O FECOLA, MEZZO BICCHIERE DI LIMONCELLO, LA BUCCIA DI UN LIMONE, MEZZA BUSTINA DI LIEVITO.

Tritare le mandorle: 20 sec vel 8 e mettere da parte. Mettere nel boccale le uova e lo zucchero e montare bene: 3 min vel 5; unire tutti gli altri ingredienti (per ultimo il lievito) 1 min vel 6. Mettere in una teglia del diametro di 26 cm, imburrata e infarinata, e cuocere a 150/160 gradi per 30/40 min. Quando è fredda spolverare con zucchero a velo.

Con lame in mov. nel boccale mettere la buccia del limone 1 min. vel. 7. Procedere come da Ricetta.

PIGNA

5 uova, 400 gr farina, 200 gr zucchero,100 gr burro o sugna, un pizzico di sale, la buccia di 1 limone, un pò di rum o strega, 200 gr di lievito base(che spiegherò dopo come fare).

La sera prima fare il lievito base: mettere mezzo cubetto di lievito di birra e impastare con un pò di farina e acqua quanto basta per avere un composto abbastanza morbido (più liquido della pasta per la pizza per interderci)e farlo lievitare. La mattina mettere 200 gr del lievito nel boccale, unire lo zucchero, le uova , il burro, la buccia di un limone grattuggiata, un pizzico di sale e impastare per 1 min a vel 5/6. Aggiungere a questo punto la farina:1 min vel 5/6 e 1 min a spiga. Mettere a lievitare in una ciotola finchè non raddoppia di volume (ci vorranno 4/5 ore). A questo punto mettere nella teglia (diametro circa

24 cm e dai bordi abbastanza alti)la teglia deve essere riempita a metà, far lievitare nuovamente fino a riempire quasi la teglia e cuocere in forno caldo per circa 40 min. stare attenti perchè scurisce subito sopra,mettere della carta da forno se vedete che scurisce. Nel frattempo preparate la glassa:inserire la farfalla, un albume, 100 gr di zucchero a velo e il succo di mezzo limone e montare a vel 3 per 1/2 min. Quando la pigna è cotta pennellare sulla superficie la glassa, spargere dei confettini colorati e mettere nel forno (caldo ma spento) per un paio di minuti, il tempo che la glassa si secchi un pò.

Per il lievito base suggeriamo 200 gr. di farina e 140 gr. circa di acqua e ½ cubetto di lievito e lasciarlo fuori dal frigo. Per l'esecuzione grattugiare prima la buccia del limone,con lame in mov. a vel. 7 oppure a vel. turbo per 1 min.

ROCHER CASALINGHI

gr. 300 marzapane - gr. 200 nutella - nocciole tostate - cioccolato bianco a scaglie o da copertura.

Impastare insieme marzapane e nutella. Tenere in frigo per 1h circa e poi comporre con il composto delle palline, aiutandosi con le mani umide. Inserire al centro una nocciola e passare nel cioccolato bianco a scaglie o nel cioccolato bianco fuso. A raffreddamento sistemare nei pirottini di carta.

Nel boccale la nutella, aggiungere il marzapane e lavorare per 20 sec. vel.5. Procedere come da Ricetta

BACI DI CIOCCOLATA

Marzapane, amarene sciroppate, cioccolato fondente.

Formare delle palline di marzapane, inserire al centro un'amarena sciroppata e passare nel cioccolato fondente. A raffreddamento avvenuto, sistemare nei pirottini di carta.

Marzapane come da Ricetta seguente

MARZAPANE

1 kg. farina di mandorla 800 g. zucchero a velo 250 g. circa acqua

Impastare la mandorla con lo zucchero e l'acqua, aggiungere l'acqua a poco a poco perchè l'impasto non deve risultare troppo morbido. Io questo impasto lo uso per fare la frutta martorana o gli agnellini pasquali. Ma naturalmente si può usare per rivestire torte, possibilmente con la ricotta (tipo cassata siciliana). Oppure si possono fare delle palline che immergo che cioccolato fondente fuso e poi si fanno asciugare sopra della carta da forno o dentro dei pirottini. L'importante, secondo me, è non aggiungere aromi o aumentare lo zucchero

Vanno dimezzate le dosi. Nel boccale 400 gr. di zucchero 1 min. vel. Turbo aggiungere 500 gr. di mandorle e 125 gr. di acqua poco a poco a vel 5. fino ad avere un impasto omogeneo.

PASTICCINI DI MANDORLA

1 Kg. Farina di mandorle 700 g di zucchero 150 g di marmellata (qualsiasi) 5 albumi

Montare a neve gli albumi e aggiungere gli altri ingredienti. Poi si possono fare in deversi modi: 1) mettere l'impasto dentro una tasca di pasticcere con la bocchetta a stella grande, e premerne un pò nella teglia rivestita di carta da forno e decorare con una ciliegina candita e infornare a 180° per circa 10/15 minuti. 2) Fare con le mani come un salamino e passarlo sopra dei pinoli e infornare a 180° per circa 10/15 minuti. 3) Fare una pallina e riverstila con delle nocciole tostate e infornare a 180° per circa 10/15 minuti. 4) Fare una pallina e rivestirla con lamelle di mandorle e infornare a 180° per circa 10/15 minuti. Provatele ma state attenti alle .... calorie.

Le dosi vanno dimezzate.Fare 350 gr. di zucchero velo, 1 minuto vel. Turbo e tenerlo da parte. Scuotere bene il boccale e posizionare la farfalla. Mettere gli albumi 2 min. vel. 3. Togliere la farfalla e aggiungere 500 gr di farina di mandorle, 75 gr. di marmellata e lo zucchero velo. Lavorare a vel. 5 aiutandosi con la spatola fino a unire gli ingredienti. (ottimi)

DESSERT

Per 8 stampini: gr. 200 cioccolato fondente gr. 160 burro gr. 120 zucchero a velo gr. 40 farina n. 4 uova un pizzico di sale

Ricetta da adattare: Fondere il cioccolato a bagnomaria, unire lo zucchero a velo, poi il burro morbido. Quando tutto si è sciolto bene, unire le uova e per ultimo la farina. Cuocere in forno ventilato a 220° per 9 minuti. Il tempo di cottura può dipendere dal tipo di forno.

Preparare lo zucchero velo 20 sec vel. Turbo e mettere da parte. Nel boccale mettere il cioccolato 15 sec. vel. 6 poi 2 min. 40° vel. 3. Aggiungere lo zucchero e il burro morbido 1 min. vel. 3. Con lame in mov. vel. 5 aggiungere le uova , poi la farina e continuare la lavorazione fino a 30 sec. Suggeriamo la cottura 180-190° per 15-20 min.

TORTA AL CIOCCOLATO FARCITA

230gr di farina 50gr di cacao 110gr di dessert "galbani" al cacao 3 uova 60gr di olio di girasole 200gr di zucchero 1 bustina di lievito ---------- 250gr di mascarpone 200gr di nutella

inserire nel boccale le uova,la farina, l'olio,il cacao,il galby al cacao,lo zucchero a vel.4 per 1min e 30,aggiungere il lievito a vel 6 per 30 sec. Versare l'impasto in una teglia unta e infarinata e cuocere per circa 40 min a 170°. Versare nel boccale il mascarpone e la nutella a vel.1/2 per pochi sec. Dividere la torta in due dischi, farcirla e decorarla con questa crema.

L’abbiamo eseguita con la crema Bimby al cioccolato, libro base pag. 9 e con la crema gianduia Libro base pag. 92

CIAMBELLA MORBIDA

250 gr di zucchero 250 gr di farina 3 uova 130 gr di olio (oliva o semi a piacere) 130 gr di acqua 1 bustina di lievito un po’ di rum (a piacere) 1 pugno di uvette ammollate o 1 cucchiaio di cacao o gocce di cioccolato

Pesare prima gli ingredienti in quanto non si spegne mai il funzionamento del bimby. Montare le uova con lo zucchero e la farfalla a vel 3 per 3’. Impostate di nuovo la vel 3 e inserite a filo l’olio (come si fa per la maionese), poi l’acqua, il rum, aprite il coperchio e inserite lentamente la farina poi il lievito e se avete optato per le uvette quest’ultime strizzate e infarinate, oppure le gocce di cioccolato e versate in uno stampo da ciambella imburrato e infarinato. Il risultato è un impasto molto molto morbido non spaventatevi. Cuocere a forno medio per 40’. Se optate per le macchie di cacao, versate ¾ di impasto nella forma e aggiungete il cucchiaio di cacao sempre mescolando qualche sec a vel 3, poi con la spatola fate scendere sopra l’impasto scuro, non preoccupatevi troppo di mescolare in cottura scende da solo e si colora bene così. Cuocere. Resta morbida per molto tempo e soprattutto un’alternativa a chi non può usare latte e latticini.

Prepare tutti gli ingredienti . Lavare bene le uvette e metterle a bagno. Posizionare la farfalla e mettere nel boccale uova e zucchero 3 min. a vel. 3. Posizionare la vel. su 3 e proseguire con tutti gli altri ingredienti eccetto l’uvetta. Il coperchio non va tolto. Infarinare l’uvetta, aggiungerla agli altri ingredienti e mescolare a vel. 2 per 10 sec.

GELATO ALLE NOCCIOLE

500 gr.i latte intero - 500 gr. di panna- 200 gr. di zucchero- 1 pizzico di sale- 2 bustine di vanillina- 1 cucchiaino colmo di farina agaragar- 30 gr. di nocciole tostate

Inserire le nocciole nel boccale:5 sec. vel.9. Aggiungere latte panna zucchero e sale: 7 min. 80° vel.3.Quando il composto sara' tiepido, unire vanillina e agaragar: 5 sec., vel.2.Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento.Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 10 sec.vel.9 e altri 20 sec.vel.4, spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oreta e servirlo.

Ricetta Vorwerk tratta dal volume "Idee per Dolci al cucchiaio Gelati e Sorbetti" pag. 140.

CANNOLI SICILIANI

Per 10 cannoli. Per l'impasto : 150 g. farina, 10 g. strutto, 10 g. zucchero, 80 g. Marsala o Porto, 1 pizzico di sale, olio arachidi per friggere. Per la crema : 1 kg ricotta di pecora, 500 g. zucchero a velo, 1 bustina vanillina, 100 g. di cioccolato

fondente, 50 g. di zuccata, 50 g. di scorza di arancia candita, 30 g. pistacchi. Per guarnire: scorza d'arancia, ciliegie candite e zucchero a velo a piacere.

Preparare l'impasto : mettere nel boccale tutti gli ingredienti : 30 sec. vel. 6. Stendere l'impasto in modo da ottenere una sfoglia molto sottile. Ritagliare da un cartoncino un quadrato di 10 cm. circa e su questo modello ritagliare la sfoglia. Avvolgere i quadratini trasversalmente sugli appositi cilindri di alluminio, bagnare gli angoli, unirli, facendoli aderire bene e friggerli in olio bollente finche' risultino dorati. Lasciarli raffreddare e togliere delicatamente i cilindri. Preparare la crema: mettere nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 , il cioccolato : 5 sec. vel.4 e tenere da parte. Mescolare nel boccale ricotta e zucchero a velo : 20 sec. vel.4 e aggiungere tutti gli altri ingredienti: 10 sec. vel. 5. Farcire i cannoli con questa crema, disporli in un vassoio e decorarli appoggiando su ciascun lato un pezzetto di scorza di arancia. Spolverizzate con zucchero a velo. Nota : Alcune ricette antiche prevedono l'uso di vino rosso

Ricetta Vorwerk tratta dal libro "La cucina regionale italiana"

CREMA DI MANDORLE AL PORTO

500 g ricotta 150 g mandorle tritate 100 g panna fresca 100 g zucchero vanillina scorza di mezzo limone 1 e 1/2 di porto

Inserite nel boccale zucchero e scorza di limone 1 min turbo. Aggiungete ricotta, panna e vanillina 15 sec vel 2. Unite il Porto 10 sec vel 6 e infine aggiungete le mandorle tritate 15 sec vel 6, disponete la crema in 6 coppette e guarnite con mandorle. Mettete in frigo.

Ricetta Vorwerk tratta dal volume "Idee per Dolci al cucchiaio Gelati e Sorbetti" pag. 28

GELATO DI FRAGOLE

Dose per 6 persone. 250 gr. di latte intero, 250 gr. di panna, 150 gr. di zucchero, 300 gr. di fragole mature, un pizzico di sale fino.

Esecuzione: Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale 4 min. 80° vel. 1. Quando il composto sarà intiepidito aggiungere 1 cucchiaino di agaragar, 5 sec. vel. 2. Mettere da parte a raffreddare. Senza lavare il boccale, inserire le fragole bel lavate ,10 sec. vel. 8. Aggiungere la crema messa a raffreddare e malgamare bene, 10 sec. vel. 4. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene, 20 sec. vel. 7 ed altri 10 sec. vel. 4 spatolando. Servirlo subito o riporlo nuovamente nel congelatore. Si conserva a lungo

Errata corrige dal Volume “ Idee per dolci al cucchiaio Gelati e Sorbetti”

PAN DI SPAGNA

300gr zucchero, 210gr amido di grano,6 uova, 1 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale

inserire nel boccale lo zucchero vel. turbo 10 sec. Aggiungere i rimanenti ingredienti vel. 6 per 45 sec. Foderare una teglia con carta forno e cuocere nel forno caldo a 160° per 10 min., 180° per 20 min. Spegnere il forno e lasciarlo ancora dentro per altri 10 min. Il mio consiglio è di prepararlo il giorno precedente al suo utilizzo.

Il gusto è della torta paradiso. Il forno almeno a 180° se ventilato. Infatti a 160° la base della torta non si solleva

STRUDEL DI CILIEGIE

con pasta frolla all'olio di Olivieri Annamaria felina di Reggio Emilia 24/06/03 ingredienti: per la pasta: 280gr. Di farina 00(io uso manitoba) resta più croccante 110gr. Di zucchero 100g. di zucchero a velo 100gr. Di olio extrav.di oliva 1 uovo intero +1 tuorlo 2 cucchiai di acqua fredda per il ripieno: 300 gr. Di ciliegie snocciolate e scolate dal liquido 150gr. Di uvetta sultanina 1 tuorlo 50 gr. Di burro fuso carta da forno 1 pennello per dolci

pasta frolla all'olio ingredienti: 280 gr. di farina; 110 gr. di zucchero; 100 gr. di olio extra vergine di oliva; 1 uovo intero più un tuorlo; 2 cucchiai di acqua fredda. esecuzione per la pasta : inserire tutti gli ingredienti nel boccale ed impastare per 20 /30 sec. Vel. 4/5 formare la palla Lasciar riposare per alcuni minuti in un luogo fresco, l'impasto ottenuto. Tirare la sfoglia sottilissima aiutandosi con un canovaccio oppure con carta da forno Questo impasto può sostituire la pasta frolla tradizionale tutte le volte che si richiede un impasto più leggero e dietetico esecuzione per il ripieno: STENDERE UN RETTANGOLO DI PASTA PER STRUDEL sottile Appoggiatela sopra ad una placca da forno precedentemente ricoperta con carta da forno LAVATE ED ASCIUGATE PERFETTAMENTE E SNOCCIOLATE LE CILIEGIE, DISTRIBUITELE SOPRA ALLA PASTA , COPRITELE CON UVA PASSA AGGIUNGETE 2 O 3 CUCCHIAIATE DI BURRO FUSO ARROTOLATE LA PASTA SU SE STESSA CHIUDETE I BORDI DOPO AVERLI SPENNELLATI CON 1 TUORLO DATE LA FORMA DELLO TRUDEL , CUOCETE IN FORNO CALDO 40 minuti 180° DOPO AVERE passato su tutta la superficie con il pennello del BURRO fuso Q.B. POCO PRIMA DI TOGLIERE IL DOLCE DAL FORNO SPOLVEREIZZATELO CON ZUCCHERO A VELO Q.B.

CROSTATA MERINGATA AL LIMONE

Crema: 199 gr zucchero, 100 gr succo di limone, 50 gr farina, 3 tuorli Meringa: 150 gr. zucchero,4 albumi

Foderare una teglia (25/26 cm diametro) con pasta frolla (vedi ricetta base), infornare a 180° per 20 min (mezza cottura). Preparare la crema: mettere nel boccale tutti gli ingredienti: 5 min 80° vel. 4, versare la crema sulla pasta frolla. Preparare la meringa: inserire nel boccale la farfalla e tutti gli ingredienti: 3 min vel. 3. Inserirla nella sacca per dolci e decorare la crostata. Rimettere in forno a 100°-120° per il tempo di cottura della meringa

Ricetta Vorwerk tratta dal volume "Agrumi la cucina del Sole" pag. 85

CROSTATA DI FRUTTA

Per la base: 80 gr di zucchero, 80 gr di burro, 150 gr di farina 00, 1 cucchiaio di Mistrà, 2 uova, ½ bustina di lievito. Per decorare: una crema bimby (libro base), frutta fresca (qualsiasi tipo), gelatina in polvere.

Lasciare ammorbidire molto bene il burro. Inserire nel boccale lo zucchero: 20” vel. 8. Inserire la farfalla e portare lentamente a vel. 2. Dal foro del coperchio inserire il burro: 20” vel. 3. Riportare a vel. 2. Aggiungere le uova uno alla volta (non inserire il secondo fino a che il primo non è ben incorporato) in tutto circa 30”. Aggiungere infine la farina, il cucchiaio di Mistrà ed il lievito: 20” vel. 2. Imburrare uno stampo per crostata (con bordi rialzati da 28 cm.) e livellare l’impasto. Infornare per 10-15 min. in forno già riscaldato a 180° (non deve colorare troppo in modo che rimane più morbida). Nel frattempo preparare la crema come da ricetta del libro base. Quando la base è pronta, rovesciarla sul piatto di portata e farla raffreddare per qualche minuto. Versarci sopra la crema bimby (deve venire uno strato di almeno un cm.) e decorare con fettine di frutta. Preparare la gelatina come indicato nella confezione e pennellare la frutta. Servita fresca è ottima, ma attenzione: se tenuta troppo tempo in frigo va ricoperta con pellicola, altrimenti la base si asciuga in fretta. Ottima per questo caldo periodo.

CROSTATA DI MANDORLE

Pasta: 300 gr. farina, 150 gr. zucchero, 150 gr. burro, 1 tuorlo (attenzione l'albume serve per il ripieno),1 uovo intero , 1 bustina di lievito. Ripieno: 200 gr. mandorle, 150 gr. zucchero, 2 cucchiai di cioccolato in polvere, 1 tuorlo, 1 bustina di vanillina, 2 albumi montati a neve.

Preparare la pasta mescolando l'uovo intero e il tuorlo con lo zucchero, aggiungere la farina, il burro ammorbidito e il lievito. Stendere la pasta in una tortiera lasciando il bordo un pò alto. A parte preparare il ripieno: tritare grossolanamente le mandorle, aggiungere lo zucchero, il tuorlo, 2 cucchiai di cioccolato, la vanillina e per ultimo l'albume montato a neve. Stendere il ripieno sulla pasta e cuocere in forno a 180° per circa 40-45'

Mettere nel boccale la farfalla e i bianchi dell’uovo 2 min. 40° vel. 3 mettere da parte. Lavorare le uova e lo zucchero per 30 sec. vel. 6 . Aggiungere farina, burro e lievito 20 sec. vel. 5-. Tritare le mandorle tenendo premuto il tasto turbo per qualche secondo, per due volte. Aggiungere gli altri ingredienti. Lavorare per 20 sec. a vel. 5 aiutandosi con la spatola. Procedere come da ricetta.

GELATO AL CIOCCOLATO I

Dose per 6 persone: 4 tuorli 150 g. di zucchero 400 g. di latte intero 100 g. di panna fresca 80 g. di cioccolato fondente un pizzico di sale
Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi: 3 colpi di Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti: 5 min. 80°C vel.4. Versare la crema ottenuta in un recipiente largo e basso e porre nel congelatore per almeno 10 ore. Al momento di servire,

dividere il composto in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare bene: 15 sec. vel.9 e 30 sec. vel.6 spatolando. E' ottimo servito spolverizzato con farina di cocco.

Ricetta Vorwerk Contempora S.r.L. tratta dal volume "Idee per Dolci al cucchiaio Gelati e Sorbetti" pag. 146

TORTA SOFFICE CON CILIEGIE

CROSTATA DI FRUTTA

Per la base: 80 gr di zucchero, 80 gr di burro, 150 gr di farina 00, 1 cucchiaio di Mistrà, 2 uova, ½ bustina di lievito. Per decorare: una crema bimby (libro base), frutta fresca (qualsiasi tipo), gelatina in polvere.

Lasciare ammorbidire molto bene il burro. Inserire nel boccale lo zucchero: 20” vel. 8. Inserire la farfalla e portare lentamente a vel. 2. Dal foro del coperchio inserire il burro: 20” vel. 3. Riportare a vel. 2. Aggiungere le uova uno alla volta (non inserire il secondo fino a che il primo non è ben incorporato) in tutto circa 30”. Aggiungere infine la farina, il cucchiaio di Mistrà ed il lievito: 20” vel. 2. Imburrare uno stampo per crostata (con bordi rialzati da 28 cm.) e livellare l’impasto. Infornare per 10-15 min. in forno già riscaldato a 180° (non deve colorare troppo in modo che rimane più morbida). Nel frattempo preparare la crema come da ricetta del libro base. Quando la base è pronta, rovesciarla sul piatto di portata e farla raffreddare per qualche minuto. Versarci sopra la crema bimby (deve venire uno strato di almeno un cm.) e decorare con fettine di frutta. Preparare la gelatina come indicato nella confezione e pennellare la frutta. Servita fresca è ottima, ma attenzione: se tenuta troppo tempo in frigo va ricoperta con pellicola, altrimenti la base si asciuga in fretta. Ottima per questo caldo periodo.

CROSTATA DI MANDORLE

Pasta: 300 gr. farina, 150 gr. zucchero, 150 gr. burro, 1 tuorlo (attenzione l'albume serve per il ripieno),1 uovo intero , 1 bustina di lievito. Ripieno: 200 gr. mandorle, 150 gr. zucchero, 2 cucchiai di cioccolato in polvere, 1 tuorlo, 1 bustina di vanillina, 2 albumi montati a neve.

Preparare la pasta mescolando l'uovo intero e il tuorlo con lo zucchero, aggiungere la farina, il burro ammorbidito e il lievito. Stendere la pasta in una tortiera lasciando il bordo un pò alto. A parte preparare il ripieno: tritare grossolanamente le mandorle, aggiungere lo zucchero, il tuorlo, 2 cucchiai di cioccolato, la vanillina e per ultimo l'albume montato a neve. Stendere il ripieno sulla pasta e cuocere in forno a 180° per circa 40-45'

Mettere nel boccale la farfalla e i bianchi dell’uovo 2 min. 40° vel. 3 mettere da parte. Lavorare le uova e lo zucchero per 30 sec. vel. 6 . Aggiungere farina, burro e lievito 20 sec. vel. 5-. Tritare le mandorle tenendo premuto il tasto turbo per qualche secondo, per due volte. Aggiungere gli altri ingredienti. Lavorare per 20 sec. a vel. 5 aiutandosi con la spatola. Procedere come da ricetta.

TORTA MARMORIZZATA

150 gr farina 00, 100 gr fecola di patate, 150 gr zucchero, 140 gr burro o margarina, 100 gr panna, 50 gr cacao amaro, 3 uova, 1 vanillina, 1 bustina di lievito.

Senza lavare mai il boccale. Preparare lo zucchero: 10” vel. turbo e mettere da parte. Togliere il residuo di zucchero con uno scottex. Inserire la farfalla e montare gli albumi a neve con un pizzico di sale: 2’ e ½ vel. 2-3. Mettere da parte. Sempre con la farfalla montata, inserire nel boccale il burro o la margarina (io uso la Valleé light) ammorbiditi e con lame in movimento a vel. 2, aggiungere prima lo zucchero e poi le uova: tutto gradualmente in circa 50”. Aggiungere la farina, la fecola, la vanillina ed il lievito: 15” vel. cucchiaio. A vel. 2 incorporare la panna liquida gradualmente: 20”. Riprendere gli albumi precedentemente montati: 10” vel.1 e 10” vel.2. Versare più della metà dell’impasto in uno stampo da 24 cm. imburrato e livellare. Aggiungere nel boccale il cacao al rimanente impasto: 15” vel.2. Versarlo in modo non omogeneo sull’impasto bianco. Non serve mescolare in quanto l’impasto al cacao, più pesante, scende in basso durante di cottura. Mettere in forno preriscaldato a 180° per circa 40’. E’ un dolce molto morbido. Io uso lo stampo da plum-cake perché rimane morbido più a lungo.

GELATO VERDE MENTA

INGREDIENTI: 80 GR. DI ZUCCHERO A VELO 150 GR. DI LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE 250 GR. DI PANNA VEGETALE 150 GR. DI CIOCCOLATO BIANCO 200 GR. DI MENTA FABBRI I CUCCHIAINO DI FECOLA

ESECUZIONE: INSERIRE LO ZUCCHERO NEL BOCCALE :20 SEC. VEL TURBO FARE ANDARE LE LAME AVEL. 5 E DAL FORO INSERIRE IL CIOCCOLATO A PEZZI PORTARLO LENTAMENTE A VEL. 8 PER 5 SEC. FERMARE IL BIMBY E CON LA SPATOLA RADUNARE IL COMPOSTO NEL FONDO VEL 8 PER 10 SEC. AGGIUNGERE IL LATTE E LA MENTA FABBRI 1 CUCCHIAINO DI FECOLA CUOCERE A VEL. 3 PER 8 MINUTI 80° RAFREDDARE IL TUTTO AGGIUNGERE LA PANNA ,, AMALGAMARE 50 SEC. VEL. 3 METTERE NEL CONTENITORE E CONGELARE PER 1 GIORNO SE SI VUOLE AVERE UN GELATO SEMPRE PRONTO DA SERVIRE SENZA RISPATOLARE AL MOMENTO FARE IN QUESTO MODO : DOPO UN GIORNO DI FREZEER RISPATOLARE IL GELATO PER 2 MINUTI A VEL. 3 RICONGELARE E RISPATOLARE RIPETERE L’OPERAZIONE ALMENO 3 VOLTE IL GELATO è PRONTO SENZA DOVERLO RISPATOLARE

GELATO AFTER

GELATO AFTER(DI OLIVIERI ANNAMARIA REGGIO EMILIA 16 LUGLIO 2003) INGREDIENTI: 100 GR. DI ZUCCHERO A VELO 150 GR. DI LATTE (A LUNGA CONSERVAZIONE SCREMATO OPPURE FRESCO DI GIORNATA) 250GR. DI PANNA (VEGETALE OPPURE FRESCA PER DOLCI) 160 GR. DI CIOCCOLATO ALLA MENTA 10 GR, DI FARINA DI FECOLA ESECUZIONE

INSERIRE LO ZUCCHERO NEL BOCCALE E PORTARLO A TURBO PER 20 SECONDI PROSEGUIRE FACENDO ANDARE LE LAME A VELOCITà 5 E DAL

FORO DEL COPERCHIO INTRODURRE IL CIOCCOLATO A PEZZI……. LENTAMENTE PORTARE IL BIMBY A VEL. 8 PER 20SECONDI. FERMARE APRIRE IL COPERCHIO E CON LA SPATOLA RIUNIRE IL CIOCCOLATO VERSO LE LAME CHIUDERE FARE ANDARE PER ALTRI 20 SEC. VEL 8 ,,,,, AGGIUNGERE IL LATTE E 10 GR. DI FECOLA CUOCERE 8 MINUTI VEL 2/3 (80°)METTERE ANCHE IL TAPPO DOSATORE TOGLIERE IL BIMBY DALLA SEDE E FARE RAFREDDARE ,,,,AGGIUNGERE LA PANNA 50 SEC. VEL 3 METTERE IL COMPOSTO IN UN CONTENITORE DI ACCIAIO PER GELATI PRECEDENTEMENTE CONGELATO ,, METTERE IN FREZEER IL GIORNO DOPO QUANDO IL GELATO è CONGELATO RIMETTERLO NEL BIMBY SENZA IL TAPPO DOSATORE FARE ANDARE LA CREMA 2 MINUTI VEL. 3 RICONGELARE NEL POMERIGGIO RIPETERE L'OPERAZIONE IL GELATO SI POTRà GUSTARE IL GIORNO DOPO SENZA DOVERLO RISPATOLARE SI PRESENTA DELLA GIUSTA CONSISTENZA PER POTERLO SERVIRE CON LA PALLINA PER GELATI

Il cioccolato è sufficiente che venga tritato. In cottura si scioglie.

DOLCE MATTONE

Dose base: 100 gr. di zucchero 100 gr. di burro morbido 2 tuorli 70 gr. di cioccolato fondente Biscotti secchi (non per fare pubblicità ma viene ottimo con gli Oro S....) un po' di latte Caffè

Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. turbo; aggiungere il burro morbido a pezzetti 1 min. vel.3 Con lame in movimento vel. 3/4 aggiungere i tuorli e proseguire per 30 sec. Versare la crema in una ciotola, senza lavare il boccale far fondere il cioccolato con un po' di latte: 15 sec. vel.7 poi 2 min. 40° vel. 3 Aggiungere 1/3 di crema bianca 20 sec. vel.3 Bagnare i biscotti nel caffè e disporli, a strati, alternandoli con le creme. Ultimo strato solo biscotti. Mettere in frigo per alcune ore prima di servirlo. P.S. Piace moltissimo anche ai bambini, successone personale ad una festa di compleanno.

Circa 70 gr. di latte.

TAZZINE CREMOSE AL CAFFÈ

Potete adattare al bimby questa ricetta? Ingredienti per 4 persone: 2 dl di panna fresca da montare, 2 uova piccole, 45 gr di zucchero, 1,5 dl di latte, 25 gr di cioccolato fondente, 1 cucchiaio colmo di caffè istantaneo.

Sbattete l'uovo intero con lo zucchero e unite la panna. Scaldate il latte a fuoco basso con il cioccolato a pezzetti e il caffè, finché il tutto diventa omogeneo, quindi versate nel miscuglio di uova e zucchero. Distribuite in 4 piccole pirofile da soufflé. Sistemate le pirofile in un bagnomaria (una pirofila con qualche centimetro di acqua tiepida) e passate il tutto nel forno già caldo a 150° per 40 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare nel bagnomaria, poi in frigo per qualche ora. Otterrete un dessert molto delicato e cremoso

Nel boccale latte cioccolato spezzettato e caffè 3 min. 50° vel. 3. Mettere da parte in una ciotola. Nel boccale uova e zucchero 1 min. vel. 5. Aggiungere la

panna e far lavorare ancora un minuto. Unire gli altri ingredienti e ancora un min. vel. 5. versare nelle pirofile.

PINZA ISTRIANA

1/2 kg farina-2 bustine lievito secco-4 uova (1 intero 3 gialli)-1 etto burro-300 gr. farina-limone gratt.-rhum-vanillina-1 etto zucchero (per 1 kg. farina ci vanno 7 uova)

Amalgamare il tutto e lavorarlo per almeno 20 minuti, aggiungendo farina in modo che la pasta rimanga un pò molle, lievitare 2 volte: la 1^ in forno a 50° per 5 min,e poi lasciando un pò dentro il dolce che lieviti bene. La 2^ volta aggiungere la farina fino a rendere l'impasto liscio e un pò sodo (assaggiare la pasta, mettere un pizzico di sale se neccess.)fare 2 panetti lisci metterli sulla teglia sopra foglio da dolci e lasciare lievitare (come la 1^ volta). Quando è pronto,spennellare con il bianco d'uovo (rimasto dai 3 gialli) infornare a forno caldo 20 min. a 150°. Deve venire abbastanza alta e soffice.

Pesare la farina unire il lievito e tenere da parte. Aspettare che il burro diventi morbido. Nel boccale con lame in movimento a vel. 7 tritare la buccia di limone per 20 sec. Eccetto la farina con il lievito, nel boccale mettere tutti gli altri ingredienti e far lavorare per 3 minuti a vel. 5. Mentre lavora, dopo circa 1 minuto aggiungere la farina. Proseguire come da Ricetta di bimbelly. Suggeriamo di non eseguire la Ricetta con un Kg di farina.

CRÈME CARAMEL

Ingredienti (per 4 persone) 250 gr.di latte, 1 uovo intero, 2 tuorli, 120 gr.di zucchero, 1 pizzico di vaniglia (facoltativo)

: Versare in un pentolino 70 gr.di zucchero con un cucchiaino di acqua e farlo caramellare su fuoco basso fino al caratteristico colore biondo. Versare il caramello in 4 stampini da crème caramel, inclinarli velocemente in tutti i sensi per distribuire il caramello sulle pareti e immergerli un attimo in acqua fredda per farlo aderire alle pareti. Versare nel boccale il rimanente zucchero e tutti gli altri ingredienti: 40 sec.vel.4. Versare il composto negli stampini e disporli nel Varoma. Sciacquare il boccale e inserire 1/2 lt.di acqua: 6 min.100°C vel.1. Quando l'acqua bolle posizionare il Varoma ben chiuso e cuocere: 30 min.temp.Varoma vel.1. Togliere il Varoma dal boccale e lasciare intiepidire. Mettere poi gli stampini in frigorifero per un paio d'ore. Si servono capovolti in piattini individuali.

Dal libro 'Idee per il tuo Varoma'

BISCOTTI DI MOSTO ADATTATI

550 gr. di farina manitoba; 100 gr. di latte, 1 uovo; 50 gr. di olio di semi, 200 gr. di mosto; 180 gr. di zucchero; 25 gr. di lievito di birra, 20 gr. di anice, 1 pizzico di sale, farina 00.

Inserire nel boccale il lievito ed il latte: 10” vel. 4-5. Incorporare 100 gr. di farina 30” vel. 6. Aggiungere il resto degli ingredienti lasciando per ultimo il mosto: 1’+1/2 vel. 6 ed 1’ vel. Spiga. L’impasto ottenuto risulta molto morbido e appiccicoso. Lavorarlo con un poco di farina ‘00’ solo per riuscire a dare la forma di due filoncini. Lasciar lievitare almeno tre ore. Infornare a forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti. Non deve scurire troppo. Può essere consumato morbido o tagliato a fette che reinserite in forno per farle biscottare.

Può essere un pane al mosto e anice o biscotti . Pesare la farina e mettere da parte. Mettere nel boccale latte e lievito e lavorare per qualche secondo a vel. 2. Aggiungere l’uovo,l’olio di semi,150 gr. di zucchero,20 gr. di anice,1 pizzico di sale . Mescolare a vel. 2 per qualche secondo. Aggiungere il mosto e con lame in movimento a vel. 5 versare la farina nel boccale. Far lavorare per 1 min. Poi portare su vel. Spiga ancora per un minuto. Formare tre filoncini e far lievitare.

BAVARESE LIGHT

x 6 pers. (100 calorie a porz.):250 g. fragole mature, 3 pere medie, scorza di 1/2 limone a pezzetti, 1 pizzico sale, 1/2 l. acqua, 30 g. farina di mandorle, 1 cucchiaio raso di maizena, 3 cucchiaini di agar agar polvere (o 7 cucchiai di agar in fiocchi), 5-6 cucchiai di malto di grano. (malto di grano viene dai cereali e rispetto allo zucchero è molto più ricco di minerali ma meno calorico) Ricetta da adattare, priva di colesterolo e priva di ingred. animali come latte, burro e uova ma...dicono.. deliziosa!

Mettere in un pentolino l'acqua con pizz.sale, scorza di limone,l'agar agar e le pere sbucciate a pezzetti, cuocere un poco ed aggiungere le fragole a fettine per circa 10 min. Poco prima di fine cottura unire la farina di mandorle, la maizena, stemperata prima con un po'd'acqua fredda, ed il malto. Mescolare, spegnere e frullare. Travasare il tutto in uno stampo bagnato e mettere in frigorifero per almeno 3 ore. Al momento di servire decorare la bavarese con menta fresca e fettine di fragole.

APPLE PIE DI ANJA

Ingredienti. Per la pasta:250 g di farina, 150 g di burro morbido (ma non fuso), 50 g di zucchero, 60 g di latte freddo. Sono necessarie 2 dosi di pasta per una teglia da 26 cm coi bordi apribili. Per il ripieno: 500 g di mele, 125 g di zucchero scuro di canna e 50 g di zucchero bianco, una bustina di vanillina, un po’ di cannella, un po’ di succo di limone, 50 g di uvetta ammorbidita in acqua.

La pasta esterna l’ho fatta come una sorta di pasta brisee’ dolce (cfr. il Libro base del Bimby). Prima ho polverizzato lo zucchero a vel. 6-7 quindi ho messo la farina, il burro a pezzi e il latte freddo. Quindi ho impastato per 15 sec a vel. 6. Ho rimosso la pasta dal boccale , l’ho “fatta a palla” con le mani e l’ho tenuta in frigo per circa 30 min. Per il ripieno: sbucciare le mele e ridurle a cubettini, mettere sopra il succo di limone e quindi aggiungere i l’uvetta, i due tipi di zucchero, la vanillina e la cannella. Imburrare e infarinare una teglia da 26 cm di diametro e mettere la pasta a pezzettini con le mani sul fondo e sui bordi della teglia. Mettere il ripieno di mele e ricoprire il tutto con delle striscioline di pasta a mo’ di crostata. Se si vuole: spalmare dell’uovo sbattuto sulle striscioline.

Cuocere in forno pre-riscaldato a 180°C per 50-60 min. La cottura deve essere comunque verificata con lo stecchino per vedere la consistenza della pasta e delle mele.

CREMA ALLA MENTA

CREMA ALLA MENTA INGREDIENTI: 500 GR, DI LATTE 50 GR, DI ZUCCHERO 150 GR. DI SCIROPPO DI MENTA 60 GR, DI FARINA

ESECUZIONE: METTERE TUTTI GLI INGREDIENTI NEL BOCCALE 8 MINUTI 100° VEL. 3 VERSARE LA CREMA CALDA IN UNO STAMPO O IN UN PIATTO LASCIARE RAFFREDDARE POI CAPOVOLGERLA DECORARLA E SERVIRLA A FETTE CON SALSA AL CIOCCOLATO LIBRO BASE PAG. 92

Suggeriamo non più di 100 gr. di menta. Sono sufficienti 50 gr. di farina.

CREMA AL CAFFÈ

CREMA AL CAFFè INGREDIENTI: 100 GR. DI ZUCCHERO 500 GR. DI LATTE 60 GR. DI FARINA ¾ DI MISURINO DI NESCAFè

ESECUZIONE: INTRODURRE TUTTI GLI INGREDIENTI NEL BOCCALE 8 MINUTI 80 ° VEL 4 VERSARLA ANCORA CALDA IN UNO STAMPO OPPURE IN UN PIATTO UNA VOLTA RAFFREDDATA ROVESCIARLA SRVIRE A FETTE CON SALSA DI FRAGOLE PAGINA 90 LIBRO BASE

PFLAUMEN KUCHEN (TORTA SUSINE)

Per l’impasto: 800g di susine nere o prugne, 100g di farina, 2 cucchiaini rasi di lievito, 125 g di zucchero, 1 bustina di vanillina, buccia di limone grattata, 125 g di burro morbido-fuso, 2 uova di dimensione M. Per la copertura a granelli: 150 g di farina, 100 g di zucchero, un po’ di cannella a piacere, 100 g di burro morbido. Teglia diametro 26 cm e brodi staccabili. 12 porzioni.

Per l’impasto base: mettere la buccia di limone e grattugiare a velocità 8-9 oppure grattugiarla a mano. Aggiungere farina, zucchero, vanillina, lievito e mescolare per 5 secondi a vel. 3-4. Aggiungere le uova, il burro fuso e lavorare a velocita’(crescenti) 4-5-6 per 15-30 secondi, finche’ l’impasto non risulta ben amalgamato. Imburrare e infarinare una teglia coi bordi staccabili di 26 cm di diametro. Versare l’impasto nella teglia e lasciarlo livellare. Dividere le susine a meta’ e togliere il nocciolo, quindi disporle con l’interno rivolto verso l’alto sull’impasto appena versato. Per la copertura a granelli (in tedesco Streusel): Mettere la farina, il burro, lo zucchero e la cannella e lavorare per 10 secondi a vel. 3-4. Si ottiene una sorta di “pasta sabbia” da sbriciolare con le mani sulle prugne tagliate a meta’. Cuocere in forno pre-riscaldato a 180°C (forno normale) e a 160°C forno ventilato per circa 50 min. Lasciare raffreddare prima di sfornarla! Ricetta tradotta dal libro tedesco: Backen mit Freude (Cucinare rende felici) del Dr. Oetker.

TORTA PARIS-BREST

Per la pasta beignet/choux: 150 gr. farina bianca, 100 gr. burro morbido, 4 uova, 250 gr. acqua, un pizzico di sale. 40 gr. mandorle pelate e già a scagliette Per la farcitura a base di crema chantilly: 250 gr. panna fresca, 100 gr. zucchero a velo, un albume

Queste dosi sono per 8 persone (viene una ciambella diametro circa 26 cm.), dovrai proporzionarla in base al numero dei tuoi ospiti, o alle dimensioni del"18" che vuoi ottenere. Preparare la pasta choux: nel boccale acqua, sale e burro, 5min vel 1 100°. Aggiungere dal foro la farina, 20 sec. vel 4. Togliere il boccale dalla base e fare raffreddare bene l'impasto senza toglierlo. Unire dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 4 le uova intere una per volta, vel 6 per 30 sec. Con una tasca o siringa a bocchetta larga comporre, direttamente sulla teglia/teglie coperte di carta forno, i numeri 1 e 8. Ricoprirli di scagliette di mandorle. Forno preriscaldato a 200° per 45 min fino a quando la pasta non risulti gonfia e dorata. Preparare la chantilly: montare l'albume e metterlo da parte. Sempre con la farfalla inserita, 250 gr. di panna fresca e 100 gr. zucchero a velo, nel boccale ben freddo, 45 sec a vel 2-3. Quando i due grossi beignets sono freddi, tagliarli a metà con attenzione (usa un coltello seghettato..)e farcisci con la chantilly oppure con altra crema a scelta. Io ho provato a fare uno strato sotto di crema bimby, che mi è servito da isolante per non rischiare di bagnare la pasta, poi ci ho aggiunto dei frutti di bosco e sopra la chantilly. Ricomporre la torta coprendo con i due "coperchi" e conservare al fresco. Per la decorazione finale, sopra le mandorle che sono già attaccate, puoi spolverizzare di zucchero a velo e circondare i due numeri di piccole meringhette azzurre (preparate usando un colorante alimentare possibilmente in polvere, quello liquido le smonta), sempre usando la siringa per dolci, bocchetta a stella, spremendo ciuffetti piccolissimi e possibilmente uguali sulla teglia coperta di carta forno. Oppure anche qualche rametto di edera, non da mangiare ma come buon augurio! Buona festa.

Ricetta Vorwerk tratta dal volume "Idee per Torte e Biscotti". Abbiamo voluto dare il voto all'idea di Arial.

ZUPPA INGLESE

savoiardi, rum, alchermes. Per la crema bianca: 60 gr. di zucchero, 3 tuorli, 50 gr. di farina 00, 550 gr. di latte, buccia di limone; per la crema al cioccolato: 60 gr. di zucchero, 40 gr. di cacao zuccherato, 10 gr. di cacao amaro, 3 tuorli, 50 gr. di farina 00, 550 gr. di latte, vanillina.

Preparare la crema bianca: inserire nel boccale lo zucchero e, con lame in movimento, la buccia di limone (due pezzetti): 20” vel. turbo. Aggiungere i tuorli: 20” vel. 5, poi la farina 15” vel. 4 ed infine il latte: 7’ vel. 4 80°. Mentre si cuoce la crema preparare il fondo di una vaschetta con i savoiardi inzuppati nella miscela di rum e alchermes. Versare la crema ancora calda sui biscotti: sembra essere un po’ liquida, ma si rapprende subito. Preparare la crema al cioccolato: senza lavare il boccale inserire lo zucchero, il cacao dolce ed il cacao amaro, i tuorli: 10” vel.4. Aggiungere la farina 15” vel. 4 ed infine il latte: 7’ vel. 4 80°. Mentre si cuoce la crema al cioccolato preparare un altro strato di savoiardi inzuppati nella miscela di rum e alchermes. Al termine della cottura profumare con la vanillina e mescolare per pochi secondi a vel. 2. Versare la

crema ancora calda sui biscotti. Se preparata il giorno prima dell'utilizzo, coprire il recipiente con pellicola in modo da non far crepare la crema.

Noi abbiamo utilizzato 350 gr. di biscotti savoiardi. Le creme sono in abbondanza, per cui suggeriamo il doppio dei savoiardi. Si possono utilizzare anche liquori a piacere.

TORTA LINZ

200 gr di farina, 100 gr di burro, 80 gr di margarina, 180 gr di zucchero, 200 gr di nocciole tostate, 2 tuorli ed 1 uovo intero, ½ bustina di lievito, ½ cucchiaino di cannella, la scorza grattugiata di ½ limone, 250 gr di marmellata di lamponi, un pizzico di sale, zucchero a velo.

Polverizzare le nocciole con 80 gr di zucchero: 10" vel. turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale 100 gr di zucchero ed attivare le lame a vel. 4, inserire ancora la scorza del limone: 30 sec. vel. turbo. Aggiungere il burro, la margarina, il lievito e la farina: 30" vel. 3. Inserire infine le uova, la cannella, le nocciole, un pizzico di sale: 30" vel. 4. Si ottiene un impasto molto morbido. Accendere il forno a 190°. Aiutandosi con una spatola, stendere 2/3 dell'impasto su una tortiera imburrata ed infarinata. Spalmarvi sopra la marmellata di lamponi, lasciando liberi i bordi. Con il rimanente dell'impasto formare il reticolato della crostata, aiutandovi con una tasca con bocchetta larga. Mettere in forno. Dopo 5 minuti abbassare la temperatura a 180°. Cuocere per circa 30 minuti. Quando sarà fredda sfornarla e polverizzarla con zucchero a velo.

I 100 gr. di zucchero e la buccia del limone metterli insieme nel boccale e tritare 20 sec. portando la vel. a Turbo. Noi metteremmo 100 gr. di nocciole tritate per renderla più leggera e soffice.

PANNA COTTA AL CAFFE'

1 lt di panna da dolci - 1 busta di creme caramel cameo e relativa bustina di caramello - 1 tazzina di caffe' - 1 cucchiaio di zucchero

far bollire per 5 minuti 750 gr di panna con il cucchiaio di zucchero, dopodiche' aggiungere la busta di creme caramel e mescolare facendo attenzione a non creare grumi e far bollire per altri 5 minuti. Successivamente aggiungere gli ultimi 250 gr di panna e far bollire altri 5 minuti. Mettere la tazzina di caffe' , mescolare. Preparare una teglia da budino con il caramello e versare la panna cotta. Far riposare in frigo una notte . Vorrei che questa ricetta fosse adattata al Bimby, grazie!

Nel boccale i 750 gr. di panna e 1 cucchiaio di zucchero 5 min. 80° vel. 4 . Con lame in movimento sempre a vel. 4 aggiungere tutte e due le bustine di creme caramel 3 min. 80° vel. 4 Aggiungere i rimanenti 250 gr. di panna 3 min. 80° vel. 4. Aggiungere la tazzina di caffè mescolare per pochi sec. a vel. 2. E' deliziosa.

TORTA DI MELE

1 BUSTINA LIEVITO IN POLVERE - 1 KG. MELE GOLDEN - 200 GR. FARINA BIANCA - 120 GR. ZUCCHERO - 150 GR. BURRO - 1 UOVO 1 LIMONE - 1 PIZZICO DI SALE

SBUCCIATE ED AFFETTATE LE MELE - MESCOLARLE CON SUCCO DI LIMONE E SE PIACE UNA PRESA DI CANNELLA IN POLVERE. INSERIRE NEL BOCCALE LO ZUCCHERO E LA SCORZA DI LIMONE: 10 SEC. VEL. TURBO - UNIRE L'UOVO - IL BURRO - LA FARINA - IL SALE: 30 SEC. VEL. 7 UNIRE IL LIEVITO QUALCHE SECONDO PRIMA DELLA FINE. VERSARE META' IMPASTO IN UNA TORTIERA IMBURRATA ED INFARINATA: FARE UNO STRATO DI MELE E RICOPRIRE CON IL RESTANTE IMPASTO. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200° PER 45 MINUTI

Raddoppiare la dose dell'impasto oppure preparare solo 600 gr. di mele. L'impasto è troppo morbido, usare un uovo di 60 gr. Suggeriamo di mettere la cannella , come dice Carla, e anche un po' di zucchero perché sia più gustosa. La lavorazione va bene a vel. 5 purché il burro sia morbido.

BRUTTI MA BUONI

300 gr. di mandorle sgusciate e pelate, 300 gr. di zucchero, 3 albumi.

Nel boccale posizionare la farfalla, inserire gli albumi e lo zucchero 3 min. 40° vel. 3. Togliere la farfalla, aggiungere le mandorle 10 sec. vel. 5. lasciar raffreddare il composto, poi, metterlo a cucchiaini sulla placca del forno ricoperta da carta da forno. Cuocere in forno caldo a 180° per 15 min. circa

MUFFINS LEGGERI

300 gr. di farina; 140 gr. di zucchero; 150 gr. di latte; 60 gr. di burro; 2 uova; un pizzico di sale; 1 bustina di lievito per dolci; 1 vasetto di yogurt magro; 100 gr. di gocce di cioccolato fondente.

Riscaldare nel boccale il latte 1 MIN. 40° vel. 1. Aggiungere le uova, zucchero, il burro e lo yogurt 30 SEC. VEL. 5. Mettere la farina e un pizzico di sale 1 MIN. VEL. 6. Unire il lievito e amalgamare 10 SEC. VEL. 5. Aggiungere le gocce di cioccolato e amalgamare per pochi secondi a VEL. 1. Dividere l'impasto nei vari pirottini e cuocere in forno a 180° per 20 min.

TORTA PARADISO

300 grammi di zucchero semolato 300 grammi di burro ammorbidito 150 grammi di farina bianca 150 grammi di fecola di patate zucchero al velo 8 uova, separate la scorza gratuggiata di 1 limone poco burro per lo stampo

Scaldate il forno a 180 gradi. Con l'aiuto del frullino elettrico montate bene il burro fino a quando diventa bello spumoso. Unite poi la scorza grattugiata del limone e tutti i tuorli, uno per volta, e non mettendo il successivo se il precedente tuorlo non è perfettamente incorporato. Aggiungete poi lo zucchero semolato e la fecola di patate e la farina fatte cadere a pioggia attraverso un colino. Quando tutti gli ingredienti sono ben amalgamati, montate i bianchi a

neve ben ferma e uniteli anch'essi al composto, aiutandovi con un cucchiaio di metallo. Imburrate una tortiera dal diametro di cm 28 a bordi alti e versatevi il composto; infornate subito nel forno già caldo e fate cuocere per circa 40 minuti. Sformatela e lasciatela raffreddare e spolverizzatela per ultimo con lo zucchero al velo.

Burro molto morbido. Pesare farina e fecola e tenere da parte. Nel boccale a vel. 7 con lame in movimento tritare il limone e mettere da parte. Lavare e asciugare bene il boccale. Posizionare la farfalla e mettere gli albumi 4-5 min. 40° vel. 3, mettere da parte. Nel boccale asciutto mettere burro e zucchero far lavorare 1 min. vel. 5. Sempre a vel. 5 aggiungere i rossi un po' per volta e far lavorare per 25-30 sec. Incorporare le farine facendole cadere a pioggia sempre con lame in movimento. Poi portare a vel. 2, mettere la buccia del limone e incorporare il bianco dell'uovo. Attenzione, il bianco dell'uovo è tanto, è necessario aprire il boccale smuovere con la spatola e ripetere a vel. 2: va incorporato bene

GELATO AL CAFFÈ

INGREDIENTI: 100 GR. DI ZUCCHERO 150 GR. DI Latte (io uso il parzialmente scremato di granarolo) 250 gr.DI PANNA (io uso panna vegetale holè) 150 gr. DI CIOCCOLATO AL CAFFè (cioccolatini al caffè fiat) 2 CUCCHIAINI DI NESCAFè SOLUBILE (io uso quello decaffeinato) VANILLINA 1 pizzico(a piacere) 1 CUCCHIAINO DI FECOLA DI PATATE (come addensante) 1 CONTENITORE DI ACCIAIO CON COPERCHIO ERMETICO (per congelare)

ESECUZIONE: INSERIRE LO ZUCCHERO NEL BOCCALE :15 SEC. VEL. TURBO CONTINUANDO A FARE ANDARE LE LAME A VELOCITà 5 INSERIRE IL CIOCCOLATO , PORTARE A VEL. 8 PER 30 SEC,,, AGGIUNGERE IL LATTE + VANILLINA + 2 CUCCHIAINI DI NESCAFè + FECOLA CUOCERE 5 MINUTI A VEL 1 80°DEVE ESSRE TUTTO UNA CREMA BEN OMOGENEA FARE RAFFREDDARE NEL BOCCALE DOPO DI CHE AGGIUNGERE LA PANNA ,, AMALGAMARE 50 SEC. VEL. 3 METTERE NEL CONTENITORE,,,, PRECEDENTEMENTE CONGELATO CONGELARE PER 1 GIORNO SE SI VUOLE AVERE UN GELATO SEMPRE PRONTO DA SERVIRE SENZA RISPATOLARE AL MOMENTO, FARE IN QUESTO MODO : DOPO UN GIORNO DI FREZEER RISPATOLARE IL GELATO PER 2 MINUTI A VEL. 3 RICONGELARE E RISPATOLARE RIPETERE L'OPERAZIONE ALMENO 3 VOLTESENZA MISURINO BIMBY IL GELATO CON QUESTA OPERAZIONE è PRONTO SENZA DOVERLO RISPATOLARE TUTTE LE VOLTE E RESTA MORBIDO perché HA INCORPORATO ARIA PER SERVIRLO :USATE LA PALLINA DOSATORE OPPURE GELATELLA DI TAPPERWAREPER UNA MAGGIORE COMODITà SE AVETE DEI PICCOLI CONTENITORI DA FREZEER POTETE BAGNARLI CON UN Po' DI LIQUORE (STREGA, WHISKY, COGNAC) E METTERE IL GELATO A CONGELARE PER LA 3 VOLTA DOPO DI CHE SI SERVE DIRETTAMENTE CAPOVOLGENDOLO NEL PIATTINO CON CIALDE O BISCOTTINI O CREMA CALDA SUGGERIMENTI PER IL CONTENITORI:POTETE USARE ANCHE 1 CONTENITORE IN PLASTICA , SE VOLETE ACQUISTARE QUELLI IN ACCAIO PER UNA MIGLIORE RIUSCITA : esistono contenitori della mepra circa 25 euro oppure alla ipercop costano meno circa 11 euro

TORTA CUORE DI CIOCCOLATO

120 gr di cioccolato fondente 60 gr di burro 130 gr di zucchero a velo 50 gr di mandorle tritate 3 uova 2 cucchiai di fecola

Nel boccale ben asciutto, posizionare la farfalla e inserire gli albumi 3 min.- 40° vel. 3, mettere da parte. Nel boccale asciutto, con lame in movimento a vel. 7, tritare le mandorle per qualche secondo. e mettere da parte. Senza lavare il boccale, avviare la vel. 7 e mettere il cioccolato spezzettato, tritare per qualche secondo. Aggiungere il burro 2 minuti 60° vel. 3. Sempre con lame in movimento, a vel. 4-5 aggiungere i tuorli, lo zucchero e la fecola. Far lavorare 15 sec. Aggiungere le mandorle e mescolare a vel. 2. Incorporare gli albumi a vel. 2 aiutandosi con la spatola. Se necessario raddoppiare le dosi.

CREMA PER TORTA PARADISO

100 gr di zucchero 1 bustina vanillina 500 gr di latte 1 uovo intero 60 gr di farina 3 cucchiai di panna montata (circa 100 gr liquida)

Montare la panna nel boccale con la farfalla 20 sec.vel.3. Polverizzare lo zucchero e la vanillina 30 sec vel Turbo unire il latte,l'uovo,la farina e cuocere 8 min 80°vel 4.Far raffreddare e unire la panna montata.

A boccale pulito, asciutto e freddo posizionare la farfalle mettere la panna 30 sec. Vel. 3 e mettere da parte. Polverizzare lo zucchero e la vanillina 20-30 sec-vel. Turbo, unire gli altri ingredienti e far cuocere 7 mjin. 90° vel. 4. Farla raffreddare e unire la panna aiutandosi con la spatola per qualche secondo a vel. 2-3.

DOLCE DI CASTAGNE

gr.200 farina di castagne gr.200 farina bianca gr.100 cacao amaro gr.300 zucchero gr.200 margarin fusa 3 uova 1 bustina di lievito vanigliato latte q.b. (circa 200 gr.)

Introdurre nel boccale i due tipi di farina e il cacao setacciati e lo zucchero:5" vel 4.Aggiungere le uova e la margarina e far andare il Bimby a vel 4/5 aggiungendo dal foro del coperchio latte a temperatura ambiente finche' l'impasto risulti ben morbido.A parte sciogliere la bustina di lievito in 1/2 misurino di latte tiepido e versare sull'impasto.Amalgamare qualche secondo sempre a vel.4/5.Versare in una tortiera imburrata e infarinata e infornare a 170 gradi per 40' circa.La superficie si spacchera' un po',ma e'del tutto normale.

Di latte ne richiede circa 250 gr . Di cacao ne bastano 75 gr

CROSTATA D'AUTUNNO

INGREDIENTI E DOSI : 250 GR. DI PASTA FROLLA 800 GR. DI ZUCCA 3 UOVA 80 GR. DI MIELE DL.1,5 DI LATTE 2 CUCCHIAI DI NOCCIOLE TRITATE SALE Q. B

ESECUZIONE: PREPARATE LA PASTA FROLLA E METTETELA IN FRIGO SBUCCIATE LA ZUCCA TAGLIATELA A PEZZETTI E CUOCETELA A VAPORE FINCHè SARà TENERA LASCIATELA INTIEPIDIRE POI SCHIACCIATELA CON UNA FORCHETTA OPPURE FRULLATELA , QUINDI UNITE IL MIELE LE UOVA SBATTUTE IL LATTE E IL SALE UN PIZZICO STENDETE LA PASTA FROLLA SU UN FOGLIO DI CARTA DA FORNO E TRASFERITELA IN UNO STAMPO DISTRIBUITEVI LA CREMA RIFINITE I BORDI DELLA TORTA E METTETELA A CUOCERE IN FORNO CALDO 180°PER UNA ORA COSPARGENDO A METà COTTURA CON LE NOCCIOLE TRITATE A COTTURA ULTIMATA SPOLVERIZZARTE CON LO ZUCCHERO A VELO

Preparare la pasta frolla come da L.B. nel boccale acquafino al gruppo coltelli. Posizionare il Varoma con la zucca sbucciata 20-25 minuti temp. Varoma vel. 2. Riporla su un canovaccio che raffreddi. Nel boccale mettere tutti gli ingredienti e lavorare per 20 secondi a vel. 5.

ALBERELLI DI NATALE

300gr. di farina, 200gr. di zucchero, 1 cucchiaino di cannella, 1 presa di sale, 150 gr. di mandorle spellate e tritate, 10 gr.(1 cucchiaio) di arancia candita tritata), 1 uovo, 1/2 bustina di lievito, 150 gr. di burro freddo di frigorifero. PER DECORARE : 100 gr. cioccolato fondente o al latte (ICAM per copertura è ottima)100gr. di burro, 50 gr. di pistacchi tritati o farina di cocco.

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti tranne il burro e lavorare fino a formare un impasto denso. Aggiungere il burro freddo tagliato a pezzi e impastare il tutto rapidamente fino ad ottenere un impasto liscio. Con il matterello stendere l'impasto in una sfoglia spessa 4mm. circa, ritagliarvi con l'aiuto di una formina e disporli non toppo vicini sulla lastra del forno foderata con carta forno. Cuocere nlla parte media del forno preriscaldato a 175-200° per 8-10'. Ripetere fino ad esaurimento dell'impasto. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria ed unirvi, mescolando il burro. Lasciare raffreddare un po' la glassa, spalmarla sugli alberelli e cospargere le estremità con pistacchi tritati o farina di cocco. Preferisco ricoprirli solo di cioccolato puro, anche se sono più costosi. Anche per questa ricetta non so calcolare nè la velocità nè il tempo, sono alle prime armi e non ho molto tempo a disposizione per sperimentare.

Prestare attenzione all’ impasto, è molto duro. Noi l’abbiamo eseguita così: nel boccale tritare 100 gr. di mandorle e metterle da parte. Poi, mettere il burro molto morbido e tutti gli altri ingredienti. Lavorare aiutandosi con la spatola. Proseguire come da Ricetta. Per la copertura mettere il cioccolato spezzettato nel boccale e il burro 2 min. 40° vel. 2.

CROSTATA DI MARMELLATA DI ZUCCA

Marmellata: 800 g di zucca, una mela, 300 g di zucchero, alcune gocce di succo di limone Crostata: 30 g di nocciole o mandorle tritate, una dose di pasta frolla come da libro di base, marmellata

Preparare la marmellata inserendo tutti gli ingredienti nel boccale 25 minuti a vel 4 temp. Varoma. Preparare poi la crostata distribuendo le nocciole tra la pasta e la marmellata.

Un cucchiaio di succo di limone

TIRAMISÙ ORIGINALE

500 g di mascarpone 4 uova 80 g di zucchero 250 g di savoiardi 1 tazza di caffè forte (meglio espresso) 1 bicchiere di Marsala cacao amaro in polvere q.b. scaglie di cioccolato fondente

Separare i tuorli dagli albumi. (Posizionare la farfalla) Montare gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale 2 min. vel. 2-3. temp. 40° e mettere da parte . Montare i tuorli insieme allo zucchero a velo 3 min. vel.2-3. fino a ottenere un composto bianco e spumoso. Unire il mascarpone al composto di uova e zucchero, amalgamandolo bene 3 min. vel.2-3 aggiungere con delicatezza la neve Miscelare il Marsala con il caffè a temperatura ambiente. Aggiungere due cucchiai di acqua. Immergere velocemente i savoiardi nella bagna così ottenuta: i biscotti dovranno risultare ben imbevuti, ma non completamente zuppi (in caso contrario si sbriciolerebbero). Foderare il fondo di una vaschetta in plastica per alimenti con uno strato di savoiardi. Quindi stendere uno strato di crema al mascarpone, livellandolo con una spatola. Procedere con un secondo strato di biscotti e coprire con la rimanente crema, avendo cura di tenerne da parte una piccola quantità per la decorazione. Decorazione:Inserire la crema rimasta in una tasca da pasticciere montata con bocchetta liscia e ricoprire tutta la superficie del dolce con una serie di rosette. Spolverare con abbondante cacao amaro e rifinire con una manciata di scaglie di cioccolato. Riporre in frigorifero per almeno sei ore. Se vi interessa ci sono variazioni con frutti i bosco e crema chantilly

Suggeriamo di far assorbire bene la miscela di caffè con il marsala e l’acqua altrimenti viene a mancare la crema.

TORTA DI MELE RAPIDA

gr.300 farina gr.150 zucchero (+a piacere,per le mele) gr.100 burro 3 uova 1/2 misurino di latte 1 bustina di lievito vanigliato 2 cucchiai di rhum 1 kg.di mele,preferibilmente renette

Sbucciare,affettare e cospargere di zucchero a piacere le mele.Nel boccale del Bimby inserire gli ingredienti indicati,utilizzando solo circa 70 gr.del burro previsto,preferibilmente fuso e freddo.30" a velocita' 4/5. In teglia imburrata e infarinata deporre l'impasto preparato,inserire, anche disordinatamente,ma in senso verticale le fettine di mele,affondandole;infiocchettare qua e la' con il burro rimanente e cospargere di zucchero semolato.Infornare per 40' a 180 gradi (volendo,verso la fine della cottura,spennellare con poca gelatina di albicocche,sciolta con poco rhum).

Nel boccale mettere zucchero, uova, burro morbidissimo, 1 minuto vel. 5. Aggiungere il latte, la farina e il lievito 30 sec. vel. 5 procedere come da Ricetta. Molto buona e semplice.

BROWNIES MORBIDI ALLE NOCI

100 gr di cioccolato fondente, 150 g di burro, 3 uova, 250 g di zucchero semolato, 100 g di farina setacciata, 100 g di gherigli di noce pècan (è una varietà più piccola, ma vanno benissimo anche le noci comuni)

Nel boccale mettere i gherigli di noci 6-7 sec. Vel. 7 e metterle da parte. Nel boccale mettere il cioccolato spezzettato e il burro 2 minuti 50° vel. 2-3. Lasciar raffreddare. Unire tutti gli altri ingredienti e lavorare almeno per 30 sec. A vel. 5. Prima di sformare il dolce lasciarlo cinque minuti nel forno spento. Tagliandolo in piccoli rettangoli si otterranno dolcetti strepitosi. In alternativa si può usare uno stampo rotondo, lasciare il dolce intero e ricoprirlo con una glassa al cioccolato (100g di cioccolato fondente fuso con 50 g di burro, fatto freddare e amalgamato con 2 cucchiai di panna), qualche gheriglio di noce intero e zucchero a velo.

TIRAMISU' ALLA MIA MANIERA

1 pan di spagna rettangolare (ricetta bimby), 1 dose di crema pasticcera(ricetta bimby), 1/2 l di panna fresca per dolci, 3 tazzine di caffè, 1 cucchiaio di brandy, cacao amaro

Tagliare a fette spesse 1/2 cm il pan di spagna e disporlo in un contenitore(io uso quelli di alluminio usa e getta per 8 porz.); bagnarlo col caffè allungato con 1 bicchiere d'acqua e il brandy e zuccherato. Stendervi sopra uno strato consistente di crema bimby a cui si sarà aggiunto 1/3 della panna montata.Coprire con un altro strato di fette di pan di spagna, bagnarle col restante caffè allungato e finire con uno strato della restante panna montata. Spolverizzare col cacao e porlo in frigo fino al momento di gustarlo.

DELICATA E PIACEVOLE

Muffins mele e carote
gr. 200 di mele gr. 200 di cartoe gr. 210 di farina gr. 150 di zucchero 1 bustina di lievito gr. 35 di farina di cocco 2 uova gr. 150 di olio di semi 1 bustina di vanillina scorza di limnone sale

Inserire nel boccale le carote e tritarle per pochi secondi da vel 3 a vel 8 e fare lo stesso con le mele. Mescolare carote, mele, uova, olio, vanillina e buccia di limone 30sec. vel 5. Unire zucchero, farina, farina di cocco e lievito, 1 min. vel 5. Versare tutto in stampini da muffins (io ne ho fatti 8 grandi) e cuocere in forno a 180° per 20-25 minuti circa.

TORTA DI MELE

3 uova 120 gr. di zucchero 200 gr. di farina latte q.b. 1 0 2 mele per guarnire 1 bustina di lievito pane degli angeli qualche goccia di limone o la scorza grattuggiata burro per ungere la teglia

Rompere le uova nel contenitore e unire lo zucchero fino a quando non si forma un unico composto. Aggiungere la farina e amalgamare bene gli ingredienti tra di loro (eventualemente aggiungere il latte e fare attenzione che il composto risulti ne' liquido ne' solido). A questo punto aggiungere qualche goccia di limone(in alternativa la scorza) e amalgamare per qualche secondo, dopodiche' aggiungere la bustina di lievito e amalgamare. Nel frattempo imburrare la teglia con burro e farina e pre-riscaldare il forno. Versare l'impasto nella teglia e adagiare le fettine sottili di mela tagliate precedentemente(io le taglio col tagliapatate cosi' vengono tutte uguali,a forma di luna e sottili), mettere qualche noce di burro e un cucchiaino di zucchero e cuocere per 45 minuti(a seconda dei forni il tempo di cottura cambia) a 180 gradi. Personalmente la trovo meno dolce e grasse delle altre e quindi piu' accessibile visto che ho il diabete e non posso mangiare cose tanto dolci.

Nel boccale, con lame in movimento, mettere la buccia di limone 1 min. vel. 7. Aggiungere uova e zucchero 20 sec. vel. 4 aggiungere farina e latte, circa 40 gr., 30 sec. vel. 5. Mentre lavora aggiungere il lievito. E’ più che sufficiente 1 bustina di lievito.

FIAMME DI CIOCCOLATO

200 gr. cioccolato al latte 100 gr. di panna liquida fresca 4 cucchiaini di liquore al caffe' 1 bustina di Nescafe' chicchi di caffe' (ev.al cioccolato) 2 cucchiaini di Grand Marnier scorze di arancia candite

Sono dei cioccolatini per la cui preparazione non uso il Bimby,ma il Team potrebbe suggerire l'adattamento. Portare al primo bollore la panna liquida;fuori dal fuoco farvi sciogliere il cioccolato sbriciolato (oppure precedentemente sciolto a bagnomaria).Dividere il composto in due parti:ad una aggiungere il liquore al caffe' in cui si e' fatto sciogliere il Nescafe'.All'altra meta' aggiungere il Gran Marnier.Lasciare intiepidire,non raffreddare del tutto,altrimenti il composto diventa duro.Mettere i due composti in due sac a poche con bocchetta spizzata e spremerli,come "fiamme"direttamente o nei pirottini di carta o in gusci di cioccolato,precedentemente preparati (sciogliendo del cioccolato fondente e pennellando piu' volte l'interno di pirottini di carta,che poi si elimineranno) Decorare le "fiamme al caffe'" con il chicco di caffe' e le "fiamme all'arancia" con pezzetti di scorzette candite. Conservare in frigo

Mettere nel boccale il cioccolato spezzettato, dare uno o due colpi di Turbo e mettere da parte. Mettere la panna nel boccale 3 min. 40° vel. 2 Dividere la lavorazione: 150 gr. del contenuto del boccale in una ciotola (Un misurino e mezzo). Nella ciotola aggiungere il Gran Marnier e mescolare con la spatola. Nei 150 gr. rimasti nel boccale aggiungere il liquore al caffè e il nescafè, mescolare 4 sec. vel. 2 Procedere come da Ricetta.

TIRAMI-SU ALL'ANANAS

4 uova; 16-20 cucchiaini di zucchero (secondo i gusti, con più zucchero i tuorli montano meglio); 250g di mascarpone (per un tirami su più sodo e poco attento alla linea, si possono mettere 500g di mascarpone); 1 barattolo di ananas sciroppato; 1/2 bicchiere di latte; 300g ca. di biscotti gentilini (che nel tirami su li preferisco ai savoiardi)

In una ciotola versare il succo dell'ananas sciroppato e mischiarlo con il latte e tagliare a dadini l'ananas in un'altra ciotola. Montare gli albumi a neve come da ricettario base e mettere da parte. Lasciare la farfalla e montare tuorli e zucchero per 1-2min vel 3 quindi a vel 1 amalgamare il mascarpone e aggiungere gli albumi spatolando. Bagnare i gentilini nel succo di ananas e latte disporli nel contenitore senza sovrapporli e versare un po' di crema, quindi alcuni pezzetti di ananas. Continuare gli strati fino ad esaurimento della crema e finire con i pezzetti di ananas, guarnire con poco cioccolato fondente grattugiato, coprire e porre in frigo per almeno 3 ore, per permettere alla crema di "fermarsi" e solidificarsi un po'. Io ho provato questa ricetta anche con 500g di mascarpone e il risutato è migliore secondo me anche se molto più ingrassante. Ciao.

BISCUIT ROULADE ALLA FRUTTA

Pasta biscotto: 4 uova, 120g di zucchero, 1 pizzico di sale, 2 cucchiai di acqua calda, 80 g di farina. per il ripieno: 3 dl di panna montata, 1-2 cucchiai di zucchero a velo, frutta fresca (fragole, banane, ottima con ananas, va bene anche quello in scatola ma sgocciolato bene). Suggerimento per decorare: panna montata con scaglie di mandorle o cacao.

Preparazione: Montare a neve gli albumi (inserire la farfalla 2 min Vel. 2-3) e mettere da parte. Inserire nel boccale lo zucchero: 10 sec. vel. Turbo e in seguito i tuorli con il sale e l'acqua: 20 sec. vel. 6, aggiungere la farina: 10 sec. vel. 5, infine unire al composto gli albumi a neve: 30 sec. vel. 4 spatolando. Versare il composto su una placca ricoperta da carta forno imburrata, coprendo tutta la superficie. Cuocere a 200° per 8-10 min. Sfornare, capovolgerlo su un canovaccio inumidito, staccare delicatamente la carta, tagliare via i bordi più cotti della pasta e arrotolarla subito aiutandovi con il canovacio. Alla fine avvolgerlo nel canovaccio stesso e lasciarlo raffreddare. Montare la panna: raffreddare il boccale in frigorifero. Mettere la farfalla sulle lame e inserire la panna, da 45 a 90 sec. a vel. 2-3. Se necessario aumentare il tempo di pochi secondi. Rivestire il rotolo con la panna montata stendendola con una spatola in uno strato uniforme, aggiungere la frutta a pezzetti. Avvolgere il rotolo delicatamente e coprire con la restante panna, far rotolare sulle scaglie di mandorle e mettere in frigo.

Variante alla Ricetta Schockolade Roulade

SCHOKOLADE ROULADE

4 uova, 120 g di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 bustina di vanillina, 2 cucchiai di acqua calda, 30 g di cioccolato in polvere, 10 g di cacao (oppure va bene anche 40 g di cacao tot. anziché il cioccolato), 80 g di farina. Per il ripieno: 2-3 dl di panna e zucchero a velo per coprire

Preparazione: Montare a neve gli albumi (inserire la farfalla 2 min Vel. 2-3) e mettere da parte. Inserire nel boccale lo zucchero: 10 sec. vel. Turbo e in seguito i tuorli con il sale e l'acqua: 20 sec. vel. 6, aggiungere la farina, cioccolato e cacao: 10 sec. vel. 5, infine unire al composto gli albumi a neve: 30 sec. vel. 4 spatolando. Versare il composto su una placca ricoperta da carta forno imburrata, coprendo tutta la superficie. Cuocere a 200° per 8-10 min. Sfornare, capovolgerlo su un canovaccio inumidito, staccare delicatamente la carta, tagliare via i bordi più cotti della pasta e arrotolarla subito aiutandovi con il canovaccio. Alla fine avvolgerlo nel canovaccio stesso e lasciarlo raffreddare. Montare la panna: raffreddare il boccale in frigorifero. Mettere la farfalla sulle lame e inserire la panna, da 45 a 90 sec. a vel. 2-3. Se necessario aumentare il tempo di pochi secondi. Rivestire la pasta biscotto con la panna montata stendendola con una spatola in uno strato uniforme. Avvolgere il rotolo delicatamente e coprire con zucchero a velo. Volendo si può coprire il rotolo anche con panna montata e scagliette di cioccolato (tipo quelle usate per la Foresta Nera).

BISCOTTI BIANCO-NERI

250 g di farina 1 cucchiaino di lievito 125 g di burro a temperatura ambiente(o margarina) 1 uovo (M) 50 g di zucchero 1 bustina di vanillina 2 cucchiaini di cacao 1 cucchiaio di latte bianco di un uovo

Mescolare la farina e il cucchiaino di lievito a vel. 3. Aggiungere il burro ammorbidito a pezzetti, l’uovo, lo zucchero e la vanillina e lavorare a vel. crescente 1-5 finché si ottiene un impasto omogeneo. Dividere l’impasto a metà e aggiungere a metà impasto un cucchiaio di latte e 2 cucchiai di cacao e mescolare a vel. 4. Conservare i due impasti nella pellicola e tenere in frigo per 30 min. Stendere la pasta senza cacao in un rettangolo di misure 18x25 e deporla sulla pellicola, quindi spennellare la superficie con il bianco d’uovo e deporvi sopra la pasta al cacao precedentemente stesa in un rettangolo di uguali dimensioni. Spennellare di bianco d’uovo anche la pasta al cacao. Con l’aiuto della pellicola fare una salsiccia arrotolando dal lato lungo del rettangolo. Tenere in frigo per 1-2 ore. Tagliare il rotolo in circa 30 pezzi e cuocerli in forno pre-riscaldato a 200 °C per 12 min. NOTA: io aumenterei un po’ la dose di zucchero Ricetta tradotta dalla rivista in tedesco "Laura Backen

Farina e lievito 6 sec. vel. 3 Aggiungere gli altri ingredienti 20 sec. vel. da 1 a 5. In effetti sanno di poco. Mettere almeno 80 gr. di zucchero.

CIAMBELLINE ALLA MARMELLATA

230 g di farina 1 rosso d’uovo 70 g di zucchero 1 cucchiaino di rum 1 bustina di vanillina 125 g di burro a temperatura ambiente (o margarina) marmellata (gelatina) di frutta zucchero a velo

Mescolare la farina, il rosso d’uovo, lo zucchero, il rum, e il burro a pezzi a vel. 1-4 finché si ottiene un impasto omogeneo, eventualmente aggiungere un cucchiaio di acqua se l’impasto risultasse troppo secco. Deporre la pasta nella pellicola e conservare in frigo per almeno 30 min. Stendere la pasta con uno spessore di 3 mm e ritagliare le basi dei biscotti (più grandi dei “tappi) e

cuocerle in forno 10 min a 175°C. Con la pasta avanzata ritagliare delle stesse forme ma più piccole e cuocerle in forno alla stessa temperatura ma per 5-6 min. Aspettare che i biscotti si siano raffreddati e scaldare la marmellata (anche al microonde) e spalmarla sulla base del biscotto e poggiare sopra “il tappo” di dimensione più piccola. Spolverare di zucchero a velo. Nota: la pasta risulta piuttosto "fragile" e quindi bisogna ritagliare le formine con molta cautela. Io ho usato la marmellata di mirtilli ed il risultato e' stato ottimo. Ricetta tradotta dalla rivista in tedesco "Laura Backen"

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti e lavorare per 10-12 secondi a vel. 4. Procedere come da ricetta. Sempre un pizzico di sale.

MOUSSE DI CIOCCOLATO E CAFFE

200gr cioccolato fondente in stecca,100 gr di burro,150gr zucchero, 3 tazzine caffe forte poco zuccherato, 6 uova

fare il caffe, sciogliere la cioccolata con il burro. Sbattere i tuorli con lo zucchero e quando sono ben montati unire la crema di cioccolato raffreddata. Montare gli albumi e incorporarli all'impasto. Cuocere per 30 minuti in forno a 180 gradi in una teglia imburrata e infarinata. Sfornare calda e servire cosparsa di zucchero a velo. tagliare a rombi. ottima anche accompagnata da panna montata. Vi leccherete i Baffi.

Non ci ha scritto quando mette il caffè. Noi l’abbiamo eseguita così: posizionare la farfalla e montare gli albumi a 40° per 2 min. mettere da parte. Nel boccale il cioccolato e dare due colpi di turbo. Aggiungere il burro 3 min.40° vel. 2. Aggiungere il caffè mescolare a vel. 2 per qualche secondo e versare in una ciotola, lasciar raffreddare. Lavorare zucchero e tuorli 2 min. vel.3 - 4. Aggiungere il cioccolato 10 sec. vel. 3. Incorporare gli albumi 10 sec. vel. 2.

STRUFFOLI DI TESSA

600gr di farina, 6 uova intere + 2 tuorli, 3 cucchiai di zucchero, 2 noci di burro, un cucchiaino di pane angeli, 2 tazzine di strega, la buccia grattugiata di 1 limone, un pizzico di bicarbonato, 1 bustina di vanillina, 250gr di miele grezzo, il succo di un'arancia o mandarino, confettini colorati e cannellini bianchi.

Nel boccale mettere la buccia di limone e tritare per 1 min. a vel. 7. Aggiungere tutti gli altri ingredienti. Uova da 60 gr. e una tazzina di strega. Lavorare a vel. 6 per un min. Se l’impasto risulta duro, allora aggiungere ancora dello strega. Fare dei piccoli pezzetti perché durante la cottura aumentano.
Lasciar riposare l’impasto per qualche minuto. Successivamente formare dei salsicciotti spessi circa 1 centimetro e tagliarli in tanti piccoli pezzetti. Friggerli in olio bollente fichè diventano dorati e disporli su carta assorbente. Prendere una pentola e sciogliere sul fuoco il miele unendovi il succo del mandarino, o arancia; quando il composto sarà ben liquido spegnere il fuoco aggiugervi gli struffoli e mescolare bene. A tiepido unire i confettini colorati e i cannellini bianchi e volendo della frutta candita tagliata a striscioline e subito versare il tutto su di un piatto. (Attenzione quest'ultima operazione deve essere fatta in modo molto veloce e cioè prima che il miele si solidifichi).

BUCCELLATI SICILIANI

Per la pasta: 250 g. farina 00, 75 g.zucchero, 75g. strutto, 2,5 g. (un cucchiaino scarso) ammoniaca in polvere, mezza bustina di vanillina, 60 g. acqua. Per il ripieno: 150 g. fichi secchi, 30 g. noci, 40 g. mandorle tostate, mezzo cucchiaino di canella, 20 g. di miele, 40 g. di goccie di cioccolato, 20 g. di zuccata tagliata a pezzettini Per la glassa un albume 240 g. di zucchero a velo, qualche goccia di succo di limone, della diavolina (piccole palline di zucchero colorate)

Per la pasta: inserire tutti gli ingredienti nel boccale 10 sec. vel 5, porre in frigo e lsciare riposare per mezz'ora. Inserire nel boccale noci e mandorle 2 sec. vel. 5, tolgierli. Inserire i fichi 10 sec. vel turbo, inserire tutti gli altri ingredienti 15 sec. vel 3. Prendere la pasta a pezzetti stenderla inserire al centro un pò di ripieno chiudere l'impasto e schiacciare con il palmo, effettuare dei taglietti verticali a girare le punte verso il corpo del biscotto. Infornare a 190° per circa 15 minuti (controllare che non si brucino). Nel frattempo sbattere l'albume con il limone ed unire lo zucchero, dopo aver sfornato i buccellati e averli lasciati intiepidire, spalmare la glassa e completare con una sporverata di diavolina.

Glassa reale: 250 gr. di zucchero, 1 albume, 1 cucchiaio di succo di limone. Inserire nel boccale Lo zucchero e farlo a velo 30 sec. vel. Turbo. Unire la chiara d’uovo e il limone, 40 sec. vel. 6

DESSERT AL GIANDUIA

130gr burro, 160gr cioccolato fondente, 5 uova, 120gr zucchero , 50gr farina 00.

Nel boccale posizionare la farfalla e inserire gli albumi 2 min. 40° vel. 3.Mettere da parte. Togliere la farfalla. Mettere nel boccale il cioccolato spezzettato e dare due colpi di Turbo. Aggiungere il burro 3 min 40 ° vel. 2. Lasciar raffreddare. Aggiungere i tuorli e lo zucchero 2 min. vel. 3. Incorporare la farina a vel. 2 per 7 secondi. Incorporare gli albumi a neve 10 sec.a vel. 2. Procedere come da Ricetta.

PANDORO

Riportiamo la nostra Ricetta tratta dal volume "Idee per Torte e biscotti" "Pandoro Bimby" Dose per otto persone. 275 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 3 tuorli e due uova intere, 50 gr. di acqua, 180 gr. di burro morbido, 1 bustina di vanillina, 1 cubetto di lievito di birra, 1 pizzico di sale. Inserire nel boccale il burro 3 min. 40à vel. 4. Aggiungere acqua e lievito 20 sec. vel. 4. Unire uova, zucchero e vanillina,2 min. vel. 4, fino ad ottenere un composto omogeneo. Inserire ora nel boccale, con lame in movimento vel. 4 la farina 30 sec. vel. 4. Fermare l’apparecchio e lasciare lievitare l’impasto nel boccale fino a raggiungere il coperchio. Sgonfiare la lievitazione 30 sec. vel. 4. versare il composto in uno stampo da pandoro, imburrato e infarinato, coprirlo e lasciarlo lievitare fino a che raggiunge il bordo. Cuocere in forno caldo a 220° per 10 min. e a 180° per 25 min. circa. Sformarlo quando è tiepido, e ricoprirlo con

abbondante zucchero vanigliato. Annamaria ha aggiunto Brandy e succo di limone. Naturalmente questo è a piacere.

TORTA DI MELE GUSTOSISSIMA

3MELE BELLE GRANDI 1 VASETTO DI MARMELLATA DI ALBICCOCCHE IO PRENDO QUELLO DA 500GR 500GR PASTA FROLLA BIMBY 2CUCCHIAI DI FARINA 1CUCCHIAIO DI BURRO 2LIMONI IL SUCCO 1TEGLIA PER CROSTATE ZUCCHERO DI CANNA QUANTO BASTA

stendere la pasta frolla nel contenitore ben infarinato e imburrato,pinzettare la pasta e stendere lo zucchero di canna,fare uno strato di marmellata,stendere su le mele tagliate a fettine e irrorare precedentemente di limone,procedere con un altro strato di marmellata....tutto in forno preriscaldato per 25/30 min a 180°..le mele devono essere morbide nn secche

Tagliare le mele a fettine e irrorarle con succo di limone. Preparare la pasta frolla come da L.B. e procedere come da Ricetta. Non eccedere con la marmellata.

STRUDEL AMORE D'ESTATE

500gr PASTA SFOGLIA BIMBY 300GR DI ALBICOCCKE SNOCCIOLATE 300GR DI CREMA PASTICCERA BIMBY 10 BOSCOTTI SECCHI TRITATI FINEMENTE 1 BEL CUCCHIAIO DI ZUCCHERO 1 BEL CUCCHIAIO ANKE UN PO IN PIU DI GIN 30 GRA DI MANDORLE SPELLATE E TRITATE LA SCORZA DI UN LIMONE GRATTUGIATO 1 TUORLO 2 CUCCHIAI DI BURRO FUSO

INIZIAMO:LAVAE TAGLIA LE ALBICOCCHE E METTILE IN UNA TERRINA CON GIN,ZUCCHERO E SCORZA DI LIMONE sTENDERE LA PASTA SFOGLIA SU CARTA DA FORNO E SPENNELLARE CON UN PO DI BURRO FUSO..STENDERE I BISCOTTI E LE MANDORLE TRITATE,LA CREMA PASTICCCERA E LE ALBICOCCHE SGOCCIOLATE BENE....PROCEDERE ALL'ARROTOLAMENTO MI RACCOMANDO LASCIATO I BORDI LIBERI ALTRIMENTI STRABORDA TUTTO,METTERE TUTTO NEL TEGAME COMPRESO LA CARTA DA FORNO e spennellare il dolce con il tuorlo e il burro rimasto.in forno preriscaldato a 180° per 20 min..servire freddo spruzzato di zucchero a velo,sopra io ci bevo il braketto

Per questa Ricetta noi abbiamo usato le albicocche disidratate , tagliate in 4 pezzi e tenute a bagno nel gin. Nel boccale mettere le mandorle e i biscotti 10 sec. vel. 6-7. Preparare la pasta sfoglia come da L.B. pag. 8.Tirare la sfoglia su carta forno. Nel boccale ben asciutto, mettere lo zucchero e la buccia di limone vel. Turbo per 30 sec.Preparare la crema pasticcera come da L.B. pag. 92 Procedere come da Ricetta. Non è necessario fondere il burro, se morbido basta ungere la sfoglia con un pennello

CHRISTSTOLLEN

750g. di farina 275g. di burro 125g. di zucchero 75g. di lievito di birra 250g. di uvetta scura 250g. di uvetta sultanina(chiara) 100g. di mandorle pelate e

spezzettate latte tiepido necessario 1 pizzico di sale 1 cedro candito a pezzetti 40g. di ciliegie rosse e 40g. verdi (quelle da mettere sotto spirito) la buccia di 2 limoni cristallizzati 1 bustina di zucchero vanigliato 2 cucchiaiate di rum 2 cucchiaiate di essenza i mandorle 1 pizzico di cardomomo 1 pizzico di noche moscata per glassare: 50g. di zucchero a velo 75g. di burro fuso

Impastare la farina con il latte, 2 cuchiaiate di zucchero, lievito e lasciar riposare 15 min. Aggiungere tutti gli ingredienti meno la frutta e le mandorle e impastare fino a cuando risulti un impasto morbido. Aggiungere gli ingredienti restanti e impastare per incorporarli. Sascir lievitare fino a quando raddoppi di volume. Stendere l'impasto in un rettangolo di 32x15 aprox. Piegare la sfoglia come se devesse fare la paste sfoglia solamente che lasciando uno dei due lati piú grande. Lasciar riposare fino a quando cresca. Cuocere nel forno a 180-190° durante 45-50 min. Quanto sará tiepida, spennellare di burro e spolverizzare con lo zucchero. Ripetere l'operazione varie volte fino a esaurimento degli ingredienti cosi risulterá la crosta bianca. Avvolgere in alluminio.´Piú si conserva miglior sapore avrá.

PIPARELLI

mandorle 500gr.-farina 00 800gr. zucchero 400 gr. burro 80 gr. miele 150 gr. bicarbonato 20 gr. 1 bustina vanillina buccia d'arancia latte q.b. malvasia q.b. brandy. (la impasto a mano- desidero che lo staff la testi- grazie!!)

mescolare farina , zucchero buccia d'arancia grattugiata e vanillina- predisponendo il tutto a fontanella, mettere dentro il burro appena scaldato ed il miele in precedenza scaldato con successiva aggiunta del bicarbonato. Impastare il tutto e lavorare aggiungendo il latte, la malvasia ed il brandy a volontà, mantenendo l'impasto ben sodo. Dividere l'impasto in tre panetti, distenderli sul tavolo ed aggiungerele mandorle intere, facendole penetrare, ricopmorre il tutto a forma di panetti.Cottura mettere in forno 180° per circa 40 minuti - sfornare lasciare raffredare. Tagliare i panetti a trance e rimettere in forno a 80° per circa 25 minuti. Sono veramenti buoni ! è uno dei tanti dolci tipici di Messina. Grazie in anticipo.

ZABAIONE ALLO SPUMANTE

2 uova intere e due tuorli, 150 gr. di zucchero 300 gr. di spumante secco

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 5 min. 70° vel. 3. Terminata la cottura portare per 10 sec. a vel. 6 e versare subito in una salsiera. Servire il panettone o il pandoro con una cucchiaiata di zabaione ancora caldo.